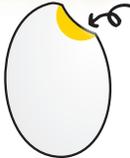


組合員
さんの
声

どんなものかとお試しのつもりで購入。
無洗米だし期待はしていなかったのですが、
ふっくらもちもちでおいしかったです。
またリピートします。 パルコープ 組合員さん



この金芽に栄養が
ぎゅぎゅっと
つまっています

金芽米は普通白米に比べて
(炊き上げ比)

- 食物繊維 **約1.5倍**
- ビタミンB1・E **約2倍**
- 甘み成分(マルトース) **約60倍**
- オリゴ糖 **約12倍**

無洗米

107 毎週企画 東洋ライス

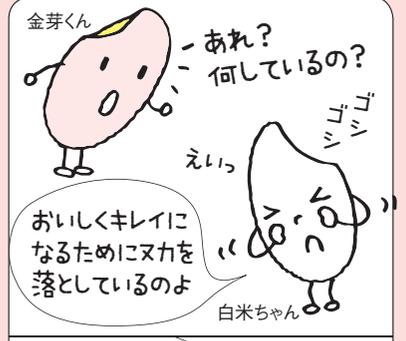
無洗米金芽米大分県産ヒノヒカリ 5kg

「サイカ式精米法」により、うまみ層「亜糊粉層(あこふんそう)」と胚芽の栄養分「金芽」を残したお米です。

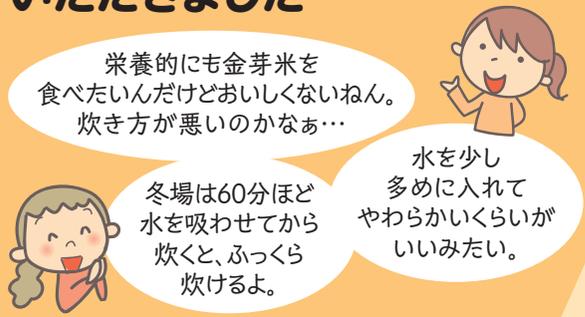


半期に一度
特別価格
本体 1,780円
(税込 1,922円)

ところで...
金芽米って
なあに??



アンケートでこんな声を
いただきました



そこで / おいしくふっくら金芽米を炊くコツ

- 1 米は少なめ 専用のカップを使用するか、普通の計量カップ(180cc)から1割程度少なめに計量します。
- 2 洗米しない 研ぐとせっかくのうまみや栄養が流れてしまいます。
- 3 たっぷり浸水 金芽米はたっぷり水を吸収しますので、しっかり浸水時間をとることが大切です。*夏場:30分 冬場:60分

