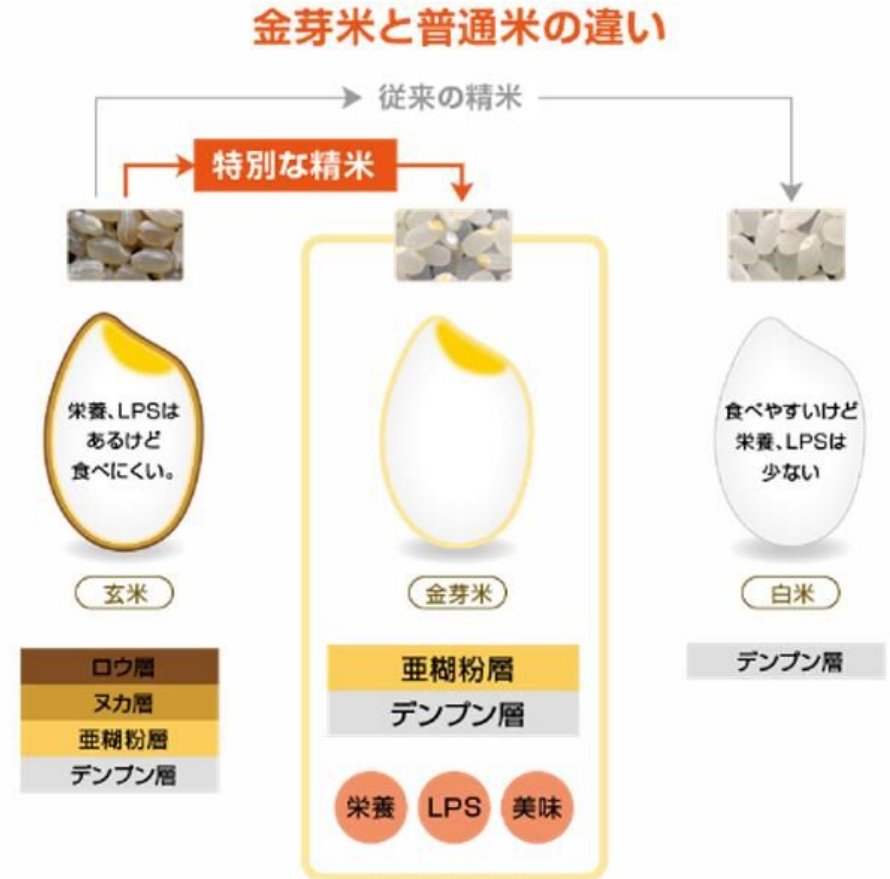
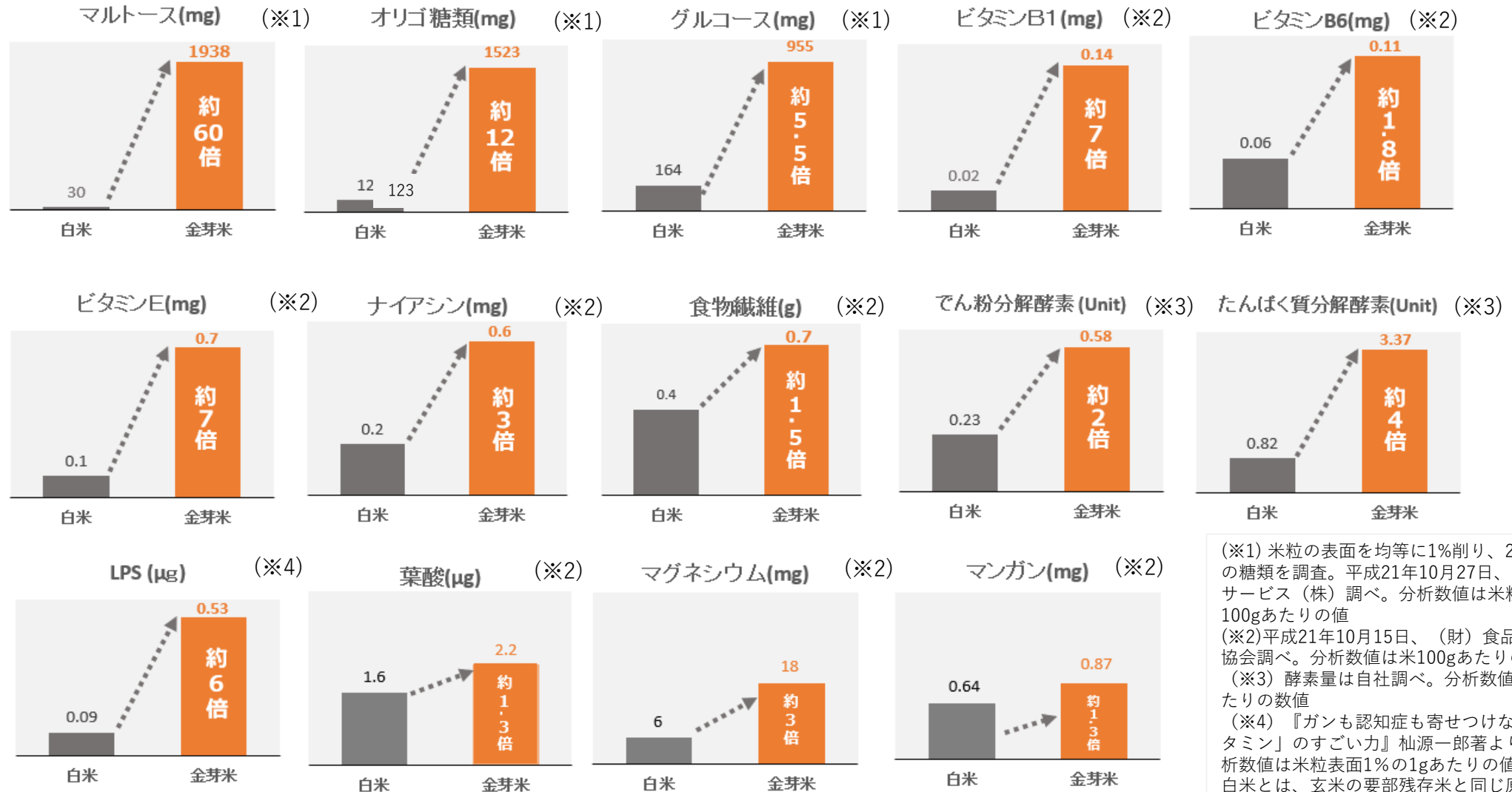


○「金芽米」とは



栄養と旨み成分が多い「**亜糊粉層**」と胚芽の基底部の「**金芽**」を残す**精米製法**で、
栄養と美味しさを両立した無洗米です。

○「金芽米」のメリット 栄養&食味アップ°



(※1) 米粒の表面を均等に1%削り、2時間浸漬後の糖類を調査。平成21年10月27日、日本認証サービス(株)調べ。分析数値は米粒表面1%の100gあたりの値
(※2) 平成21年10月15日、(財)食品環境検査協会調べ。分析数値は米100gあたりの値
(※3) 酵素量は自社調べ。分析数値は米1gあたりの数値
(※4) 『ガンも認知症も寄せつけない「免疫ビタミン」のすごい力』 杉源一郎著より抜粋。分析数値は米粒表面1%の1gあたりの値
白米とは、玄米の要部残存米と同じ原料を使用し普通精米した後、手洗いをした。

現在判明している健康成分だけでも白米よりも とっても多い。