

ミツハシ

美食玄米



玄米だから **カラダにいい。**

玄米なのに、**おいしくてお手軽。**

ニューパッケージで
新登場
(便利なチャック付き!!)

チャック付
開封後はお早めにお召し上がりください。



からだ元気!
ビタミンB1
精白米の約**5**倍

若さイキイキ!
ビタミンE
精白米の約**17**倍

腸にうれしい!
食物繊維
精白米の約**5**倍

5訂増補日本食品標準成分表(こめ 精白米)との比較。 ビタミンB1・ビタミンE・食物繊維/(財)日本食品分析センター

健康な食生活を応援するミツハシは、玄米の栄養と白米のおいしさ手軽さを兼ね揃えた食べやすい『玄米』をご提案します。

健康志向の高まり

近年、健康への関心はますます高まっています。

- 自分の健康に気をつけている人80%
- うち食生活に気をつけている人50%以上(当社調べ)

栄養の偏り

食生活が豊かになった反面、栄養バランスが乱れはじめ、食物繊維やビタミンなどが不足傾向にあります。

食物改善の意欲が高まる

多くの人が現在の食生活を改善していきたいと考え、特に女性は強く考えています。そんな食生活の改善意欲の高まりに対応しました。

このような背景の中、ミツハシは「玄米」に注目しました。しかしながら「玄米は調理が面倒」「見た目も悪いし、おいしくない」というイメージを持っている方が多いようです。このような問題を解決し、玄米の栄養と白米のおいしさ・手軽さを兼ね備えた玄米が「ミツハシ 美食玄米」です。



おいしい生活、あなたと共に。

ミツハシライス

見直そう! 新しい健康食「玄米」

「栄養」「おいしさ」「手軽さ」

を兼ね揃えた
“**美食玄米**”をおすすめします。

カラダに良くて、おいしくて、しかもお手軽

栄養

- 白米に比べ、ビタミンB1・Eや食物繊維が豊富に含まれています。

玄米のよさを訴求

おいしさ

- 白米に近いおいしさと食感。
- 気になる色をおさえ白米に近い色合い。
- 100%でも、白米と混ぜてもおいしい。

手軽

- 洗う手間がらず、普通の炊飯器で白米と同じように炊ける。
- 保管も白米と同じようにできる。

通常の玄米



美食玄米



白米



ミツハシ独自の加工方法

特殊な加工によりコメの栄養・おいしさを保持しています。

健康を気にしているお客様のニーズに対応

「ミツハシ美食玄米」の炊き方

- 1 とがずに炊けます!!**
「ミツハシ美食玄米」はとくがありません!!
※気になる方は軽くすすいでください。
- 2 水加減**
水加減は、精白米を炊く場合より「ミツハシ美食玄米」1合に対し50cc程度多めにしてください。お好みにより調整してください。
- 3 炊飯・むらし**
炊飯までに約60分程度水にひたしてください。炊き方は精白米と同じです。炊き上がったら15分程度むらします。
※全自動炊飯器の場合は、説明書に従ってください。
- 4 できあがり!**
炊き上がったら、しゃもじでごはんを上下に良くほぐし、余分な水分を逃がします。

ミツハシ
美食玄米

内容量:500g
荷姿:1ケース(500g×8ヶ入り)



4 907358 018137

