

金芽米とは？

* 美味しさと栄養を両立したお米。

* 精白米より、亜糊粉層(うまみ層)が多いから甘みやコクがあり、また、胚芽の一部が残っているため栄養価が高いお米。



ポイント①

金芽米は新しい精米方法によって、従来の精米では糠と一緒に取ってしまった部分を残している。

ポイント②

白米に比べてコクや甘みがあり、ビタミンB1・E、食物繊維などの栄養価が高い。

ポイント③

金芽米の栄養素は添加したのではなく、自然のものです。

金芽米とは？

栄養価



玄米



分づき米
胚芽米

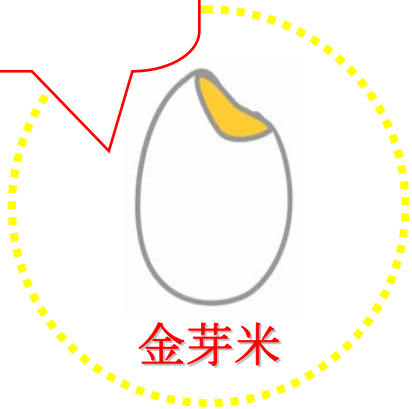
栄養はあるが
食べづらい
消化がよくない

食べやすいが
栄養が足りない



白米

栄養があり、コク
がある



金芽米

おいしさ



玄米

もみ殻を取り除いただけのお米。
栄養価は高いが消化が悪い。



胚芽米

玄米の胚芽(芽や根になる部分)
を80%以上残して精米したお米。
栄養はあるが口当たりがよくない。



金芽米

栄養があり、白米に比べてコクが
ある。白米のように食べやすい。



白米

食べやすいが、玄米や胚芽米に
比べて栄養価は下がる。