



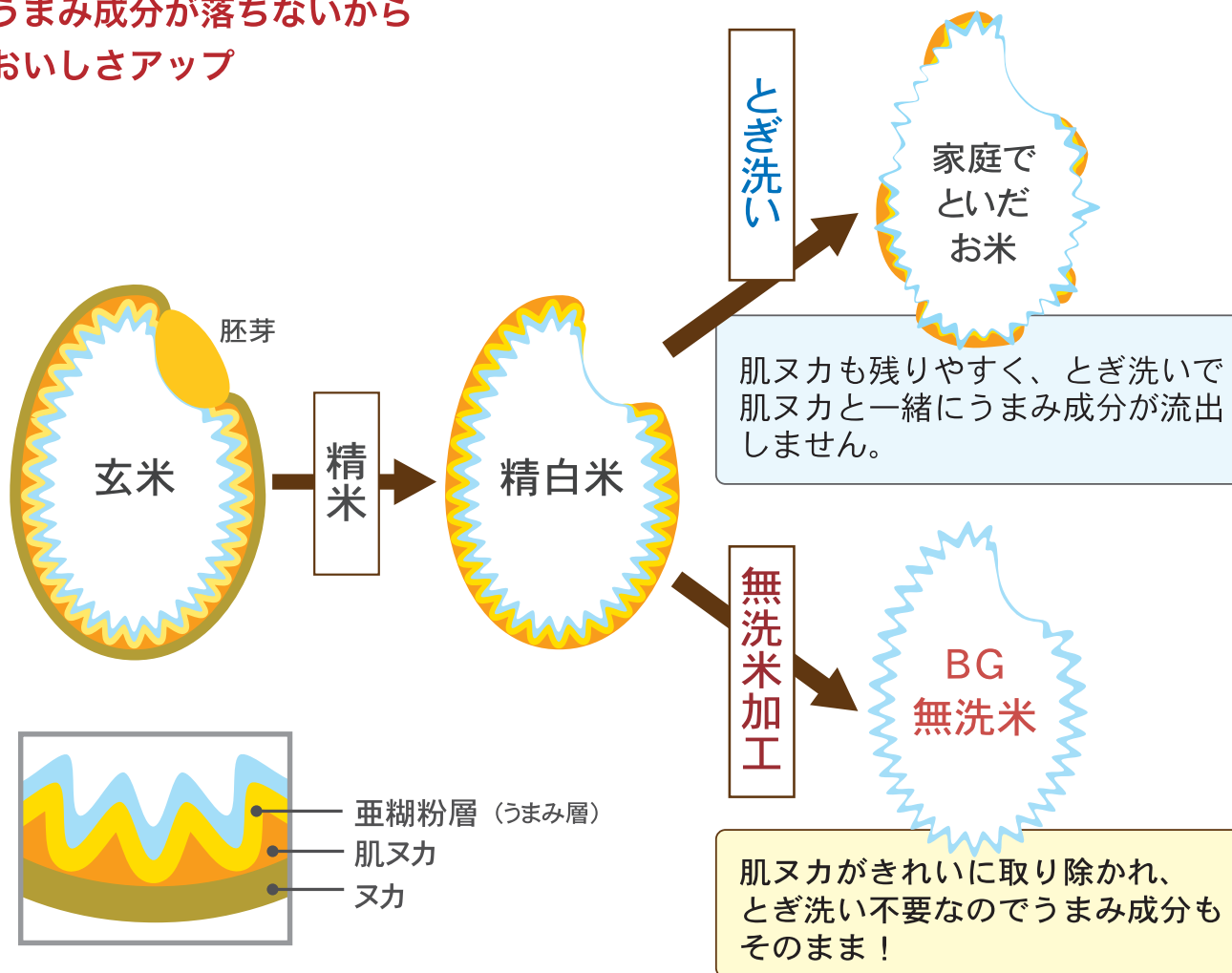
BG 無洗米

Bran(ヌカ)Grind(磨く)

ブラン（BRAN）は日本語で「ヌカ」、グラインド（GRIND）は「削る」という意味です。ヌカでヌカを取り除く方式で一切の添加物を必要としません。通常精米した後に、表面に残った肌ヌカを、同質の粘性のあるヌカで完全にはがしとる製法です。ご飯のおいしさの秘密「うまみ層」上手に残して、肌ヌカだけを完全に取り除くことでお米本来のおいしさを最大限引き出します。

炊飯時に増加する「炊き増え効果」と呼ばれる性質があり従来の精米と比較して 103 ～ 105% 炊飯量が増えます。

うまみ成分が落ちないから おいしさアップ



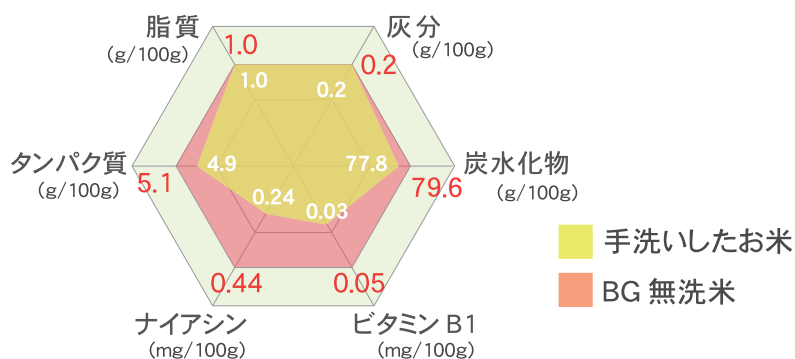
おいしさがアップ!

BG 無洗米は「おいしさ」の目安である味度が違います。



食味計器（味度計器）トーヨー精米機製による検査データ。

栄養は変わらず、水溶性ビタミンは2倍



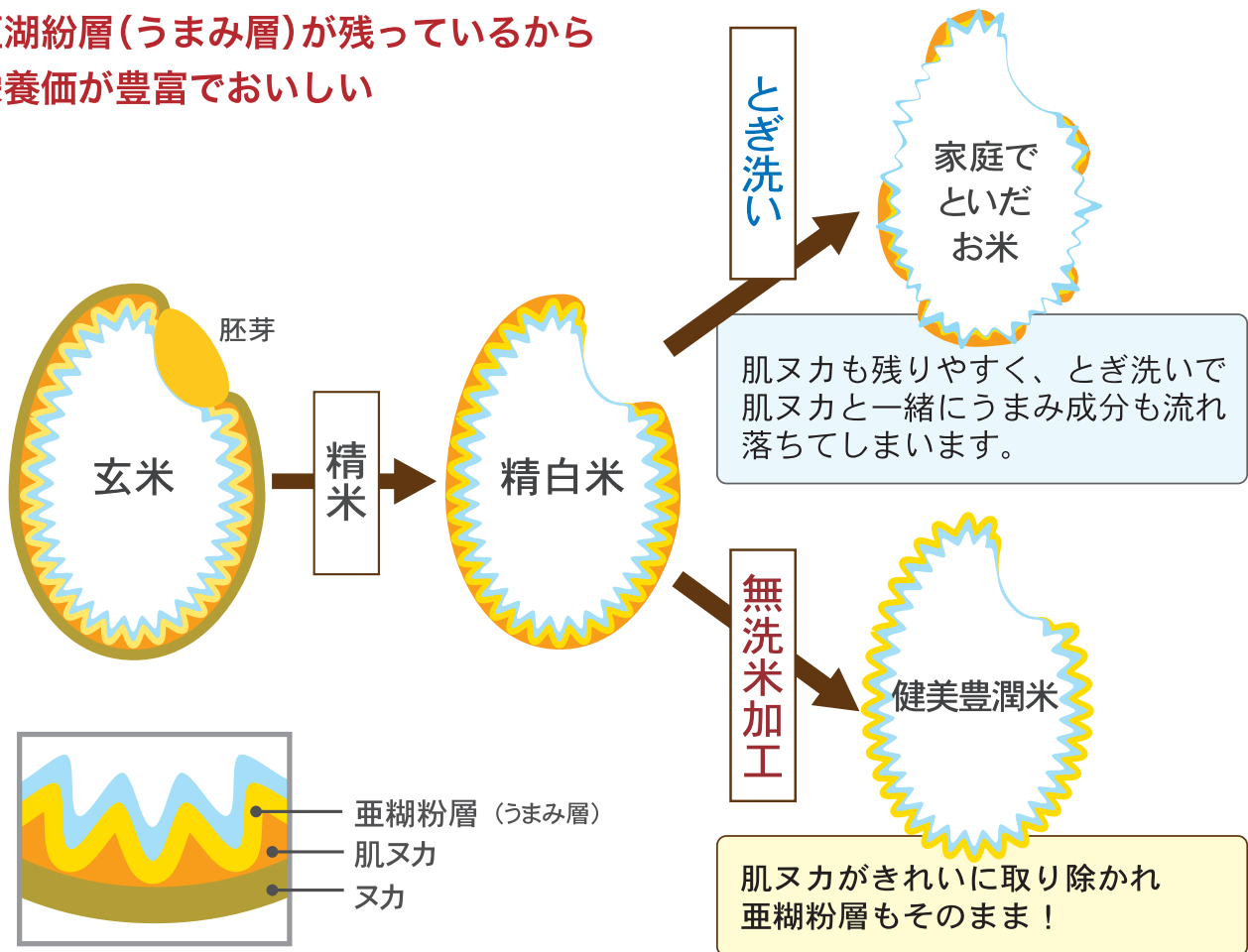
健美豊潤米® (サイカ式精米法)

「BG 精米製法」+「均圧精米法」

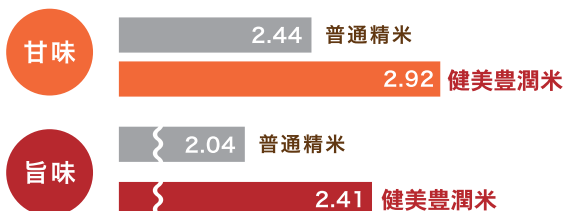
「BG 精米製法」に「均圧精米法」を組み合わせた新たな精米方式で、この技術を金芽米だけでなく、全てのコメに使って頂けることとしたのが「サイカ式精米法」です。糠層を少しずつ剥離することにより、お米の表面にある亜糊粉層を残します。この亜糊粉層はミネラルやうまみ成分を多く含むだけでなく、多くの水を吸収する性質があり、炊飯時にお米の粒が大きくなります。まさに薄皮を残して磨く高度な技術と品質管理を要求される製品です。

従来の普通精米と比較して 106 ~ 109% 炊飯量が増えます。さらにカロリーを抑えて栄養価がアップします。

亜糊粉層(うまみ層)が残っているから 栄養価が豊富でおいしい



甘味・旨味がアップ!



敏感な人なら 0.1 の差異で味覚の違いを感じます。

※AISSY株式会社(味覚解析専門機関、味覚分析の分野で国際特許保有)による分析。

長野県産コシヒカリを一般的な精米方法とサイカ式精米法でそれぞれ精米し、炊飯した状態で比較。

ダイエット効果

ご飯100gあたり

普通精米のご飯 160kcal ▶▶▶サイカ式のご飯144kcal

健美豊潤米のお米 200g に含まれる栄養素一例

ビタミンB₁ 0.18mg 絹ごし豆腐なら 2/3丁分	健康糖質 151mg 新たに注目されてきた栄養成分で栄養含有量の適切な対象品はありません。	食物繊維 0.8g バナナなら 小1本分
ビタミンB₆ 200μg トマトなら1個と 1/4個分	葉酸 38μg 枝豆なら 4さや分	鉄分 0.4mg ブロッコリーなら 2/5株分
ビタミンE 0.4mg 小松菜なら 44g分	マグネシウム 36.0mg いわし丸干しなら 1尾と1/3尾分	ナイアシン 1.4mg アーモンドなら 28粒分

(財団法人食品環境検査協会 調べ糖質は日本認証サービス株式会社 調べ)