

Every

魅せる・驚かせる・楽しませる。

## 日ごとに進化し続ける無洗米

### いつも同じ炊き上がり

#### 誰でもコメ研ぎ職人

#### コメを研ぐ修行いらず！

日本ブライス無洗米は表面の細胞を壊さず肌ヌカは完全に取り除いているので、洗米時にお米表面のうまみ成分が流れ出ることがありません。特に洗米時のロスが全く発生しないため経済的です。当社の無洗米であればどの原料でも、どなたがたかれても、「米研ぎ職人」が炊いたご飯のように、お米本来の味と風味を最大限引き出します。



玄米



研ぎ洗いが必要

精白米



研がずに炊ける

無洗米

日本ブライス無洗米は  
工場で予め肌ヌカを完全に取り除いているので、  
研ぎ洗いは一切必要ありません。

#### 簡単レシピで手間いらず

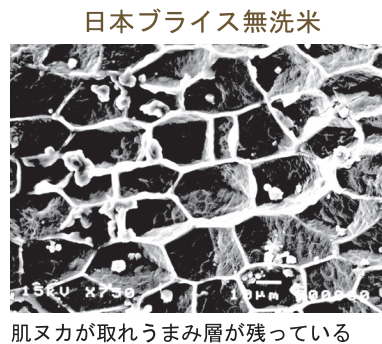
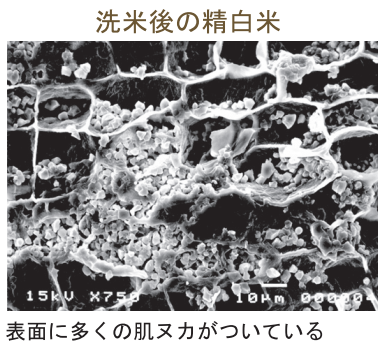
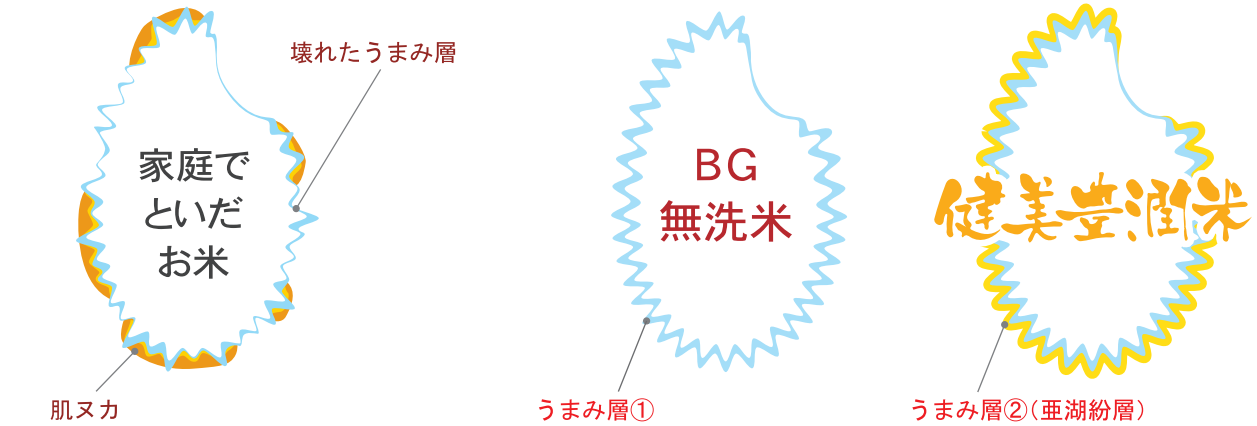
#### 失敗がないからロスが出ない！

無洗米をおいしく炊くポイントは水加減。通常より水を5～10%多く加えるだけであとは普通のお米と同じでとっても簡単。  
また洗米技術に関係なくいつでも、だれが炊いても「おいしいごはん」をお客様に提供できます。

# 天然ビタミンそのまま

## おいしさのヒミツ

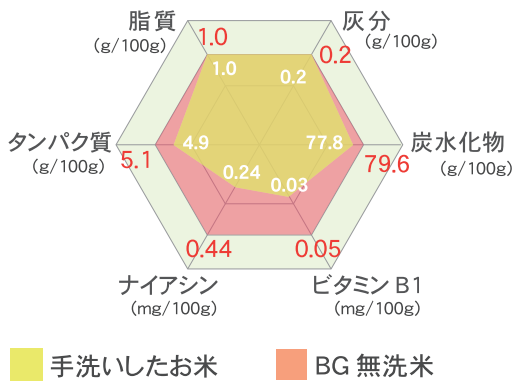
お米の表面には「うまみ層」があります。上手にとぎ洗いしないと、肌ヌカが残り「うまみ層」は損なわれがちに。BG無洗米なら肌ヌカがキレイに取り除かれるので、うまみ層①が残りお米のおいしさが引き立つのです。さらに健美豊潤米なら肌ヌカの内側にあるうまみ層②(亜湖粉層)を残すので、甘味・旨味がさらにアップします。



## 栄養価

### BG 無洗米

栄養は変わらず、水溶性ビタミンは2倍



### 健美豊潤米

健美豊潤米のお米 200g に含まれる栄養素一例

<b>ビタミンB<sub>1</sub></b> <b>0.18mg</b> 絹ごし豆腐なら 2/3丁分	<b>健康糖質</b> <b>151mg</b> 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。	<b>食物繊維</b> <b>0.8g</b> バナナなら 小1本分
<b>ビタミンB<sub>6</sub></b> <b>200μg</b> トマトなら1個と 1/4個分	<b>葉酸</b> <b>38μg</b> 枝豆なら 4さや分	<b>鉄分</b> <b>0.4mg</b> ブロccoliなら 2/5株分
<b>ビタミンE</b> <b>0.4mg</b> 小松菜なら 44g分	<b>マグネシウム</b> <b>36.0mg</b> いわし丸干しなら 1尾と1/3尾分	<b>ナイアシン</b> <b>1.4mg</b> 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- ビス株式会社 調べ)

「無洗米は栄養が少ないのでは」と思われがちですが、お米の主成分である炭水化物やタンパク質は普通のお米とまったく変わりません。逆に、製造工程で水を全く使わないので、水溶性ビタミンである B1 やナイアシンは普通米を研いだものと比べると 2 倍も多くなっています。

健美豊潤米は肌ヌカの内側にある亜湖粉層(うまみ層)を残す製法でビタミンやミネラルが豊富なだけでなく、腸内環境を整えるマルトースやオリゴ糖、脳のエネルギーとなるグルコースのどの健康糖質がたっぷり含まれます。