

無洗米

Pre-cleansed rice

これからのお米、無洗米。

当社は無洗米を製造販売しています。

- ・栄養がそのまま残り、健康にプラス。
- ・手間を省き奥様の手を守ります。
- ・海や川を汚さず、環境を守ります。
- ・水道代を節約し、経済的に得するお米。



無洗米って?

無洗米は、精米工程で米ぬかを取り除いた、洗う必要のない衛生的(きれい)なお米です。

袋からお米を出して、水を注ぎ、すぐ ご飯を炊くことができます。



穫れたてのまま?

無洗米は、精米工程で米ぬかを取り除きますが、お米のうまみはそのままで、ビタミンなどの栄養素も保たれています。ヌカもきれいに除去されているので、炊き上がった時においしいのです。



上の写真は1合のお米か

ら出るヌカの量です。1合

(150グラム)のお米で、

大スプーン一杯のヌカが

出ます。

環境にやさしいって?

研ぎ汁から出るヌカの量は固形にて全国で年間約40万トンにもなります。水道水の嫌な臭いや、赤潮、アオコなどの発生原因になっています。無洗米は、研ぎ汁をださない、環境にやさしいお米です。



値段は高い?

普通米はヌカがついたままなので、 ぬかを取り除いた分お米が余分に 入っていてお得です。また、使用す る水道代や下水道代、研ぐ時に流 す米粒などを合計すると、全体で費 用が浮くことになります。



無洗米のおいしい炊き方

1.とがずにそのままでOK

少し水が濁りますが、炊飯やお いしさに問題はありません。

※気になる方は軽くすすいでから 炊いてください。



2.水加減はやや多めがベスト

ヌカをきれいに取った状態にして ありますので、その分だけカップに 多くお米が入ります。 従って、水加 滅はいつもより少し多めにしてく ださい



3.とがずにそのままでOK

釜にお米と水を入れたら、底の 方からやさしく、数回かき回して お米と水をよくなじませます。最 低30分以上浸してから炊いてく ださい。

