

新商品発売のお知らせ

地元・岡山県鏡野町のれんげ農法で育てた玄米 「れんげ玄米」が新発売!

株式会社 山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町 代表：山田英生）は、れんげ農法による「れんげ米」の玄米を発売致します。れんげ農法とは、空気中の窒素を固定する根粒菌の働きを利用し、花が咲き終わった後の草体を田んぼに鋤き込んで稲作りをする農法です。弊社では、懐かしい春の風物詩であるれんげ田を助け、伝統的なれんげ農法を守るため、鏡野町の農家の方々にご協力いただき、今では希少となったれんげ米作りに取り組んでいます。これまでは精米した白米のみを販売してまいりましたが、「れんげ米の玄米が食べたい」「食べる直前に精米したい」などのお客さまのご要望にお応えして、れんげ玄米を販売することになりました。

商品概要

- 【商品名】 「れんげ玄米」
- 【税込価格】 3kg／2,763円、5kg／4,200円
- 【原料玄米】 平成24年度産 ヒノヒカリ3割、平成24年度産 コシヒカリ7割（放射能検査済）
※割合は変更となる場合があります。
- 【カロリー】 560kcal（計量カップ1杯160gあたり）
- 【発売日】 2013年3月12日（火）
- 【販売方法】 通販、インターネット



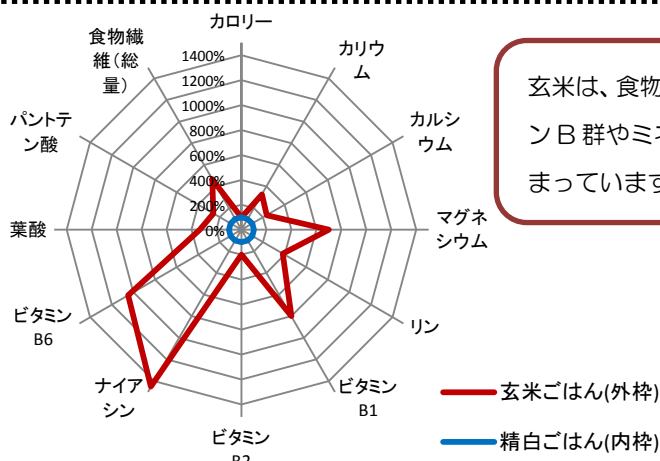
フリーダイヤル：0120-38-38-38（午前8:00～午後9:00）
 FAX：0120-38-83-18（24時間受付）
 ホームページ：http://www.3838.com

玄米の利点

- 玄米の外皮には食物繊維が豊富
- 精米によって失われる、ビタミンやミネラルを保持
- よく噛むことで消化率はアップ！ よく噛むので歯にも健康にも良い！

お米は、玄米から白米に精米されることで、ビタミン・ミネラル・食物繊維などを含む発芽糖が除かれてしまいます。

◆精白米ごはんを100%としたときの玄米ごはんとの成分比較
<五訂日本食品標準成分表より>



玄米は、食物繊維が豊富でビタミンB群やミネラルがギュッと詰まっています。