

もっとお米を食べよう！プロジェクト



沖縄食糧株式会社



地域と共に成長するグルメ情報サービス
ちゅうぐるめ

おいしいごはんは、主役になれる。

1日
限定開催

幻の 金の瑞穂 食堂

2016

7月27日(水)

11:30 ▶ 20:00

会場 沖縄タイムスビル
1階エントランス

特別
販売

金の瑞穂
セット

500円(税込)

金の瑞穂 + おみそ汁
+ ごはんのおかず



2016

7月1日 金の瑞穂 発売

金の瑞穂 食堂で特別販売会！



通常価格

2,680円(税抜)



特別
価格

2,500円(税抜)

7/28▶31開催の那覇カレーグランプリでも販売会を実施！

*イベントの収益の一部を「こども食堂」に寄付致します。



金の瑞穂

沖食金芽米シリーズにプレミアムな「金の瑞穂」が登場。原料にこだわった「特別栽培米ゆめびりか」を使用し、一粒一粒の美しさ、程よい粘りと甘みの食感、おいしくてヘルシーな最上級金芽米。

主催：FOOD 沖縄食糧株式会社

共催：ちゅうぐるめ

企画：Office SHIMOJI

平成 28 年 7 月 1 日 (金)

プレミアムな金芽米が登場！！

新商品「金芽米 金の瑞穂」について

この度、沖縄食糧では新商品「金の瑞穂」を発売いたします。この商品は、弊社で発売する「金芽米シリーズ」のプレミアム版として上質な原料にこだわりを持った商品となります。

今回は発売の目玉として、弊社の人気商品「北海道産ゆめぴりか」の「特別栽培米」を100トン限定で発売いたします。

弊社が販売する「北海道産ゆめぴりか」は、品質にブレがないように厳しく管理された認定マーク付きで、お客様からは「程よい粘りと、豊かな甘み」があると高評価を得ております。また、農水省が定めるガイドラインに沿って栽培された、特別栽培米を使用することで「より安心・安全」な商品となりました。

さらに金芽米へ加工することで、栄養とおいしさを両立させた商品となりました。金芽米は亜糊粉層（うまみ層）を残し精米することで、上質な甘みやコクがあり、また胚芽の一部を残している為、通常の白米に比べて栄養価が高い機能的なお米です。

この機会にぜひ、お試しください。

金の瑞穂の炊き方

原料のゆめぴりかは炊き上がりがもちもちになります。
金芽米加工で水をたくさん吸うので、さらにもちもちとしたお米になります。

オススメの炊き方

- ①金芽米専用計量カップで計量する。
- ②炊く分だけ炊飯器釜の水のラインに合わせて水を入れる。
- ③そのあと、1合につき大さじ1杯の水を抜きます。
(3合ならば大さじ3杯)
- ④無洗米なので洗わずに炊けます。
- ⑤1時間程度浸水します。
- ⑥炊き上がりはつやがあり、もちもちとした食感が味わえます。

※商品米袋のウラに「金芽米おいしく炊くための炊飯ルール」にて炊き方が掲載されていますが、上記を参考に炊くことをおすすめします。

