



RELEASE

函館米穀株式会社

〒040-8581 北海道函館市万代町 20-28

TEL0138-45-5121 FAX0138-45-4823

平成 29 年 11 月 吉日

函館育ち ふっくりんこ 発芽玄米リニューアルのお知らせ

函館米穀株式会社は、【函館育ち ふっくりんこ 発芽玄米】をリニューアルいたします。
リニューアルの時期につきましては、11月15日出荷分からとなります。



<ふっくりんこ発芽玄米の特長>

- ① 美味しい風味 チェックで安心・安全
- ② 栄養成分も 味と深みもおいしく炊ける
- ③ 函館育ち ふっくりんこ 使用

エネルギー	356 kcal
たんぱく質	6.5 g
脂質	3.3 g
炭水化物	74.3 g
食塩相当量	0 g

この数値は、日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂) を参照した推定値です。

《 函館育ち ふっくりんことは 》

函館育ち ふっくりんこは、通常のふっくりんこよりも栽培・生産・出荷・品質に対して厳しい基準を取り決め、それをクリアしたお米だけを出荷しているため、産地による品質のばらつきが少なく、高い品質が確保されています。

- ・《 基準一例 》
- ・3年おきに土壌診断を実施
- ・2年続けて基準を満たせない生産者は翌年の作付け不可
- ・出荷基準管理の徹底

名 称	発芽玄米
原材料名	玄米 (北海道産ふっくりんこ)
内 容 量	1kg
賞味期限	枠外右部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社 大瀧村あきたこまち生産者協会 秋田県南秋田郡大瀧村字西4-88
販 売 者	函館米穀株式会社 北海道函館市万代町20-28

※ごみの排出区分は包装材のルールに従ってください。

おいしい炊き方

- ①計 量
発芽玄米は、120g (1合カップの約8分目) を1合として計量してください。
- ②研ぎ方
発芽玄米の風味と栄養を損なわないよう、研がずに炊いてください。白米に混ぜる場合は白米のみを事前に研いでください。
- ③水加減
炊飯釜の目盛を基本に、お好みにあわせて調整してください。
- ④浸 漬
発芽玄米のみであれば浸漬時間は不要です。白米と混ぜて炊く場合の浸漬時間は1時間以内を目安にしてください。
- ⑤炊 飯
炊き方は白米と同様です。

炊飯釜の目盛りに合わせて組み合わせ例

釜の目盛り	白米	発芽玄米
白米の目盛り3	1	2
	2	1
	0	3

※発芽玄米の米ぬかによってわずかに水が濁りますが、品質に問題はありません。

- ご注意
- 開封後は、袋を閉じて冷蔵または冷凍所に保管し、お早めに召し上がってください。
 - 品質保持のために脱酸素剤を封入しておりますので、開封して召し上がらないようご注意ください。

賞味期限 (開封前)

印字スペース
前回と余白スペース・位置共に変更はありません。
(出荷時破線・文字削除)



◎商品についてお気づきの点がございましたら、下記の電話番号にお問い合わせください。

お問い合わせ窓口 0138-42-7021
ホームページ
<http://hakodate-beikoku.co.jp/>

商 品 名 : 北海道産ふっくりんこ 発芽玄米

JANコード : 4980740151087

内 容 量 : 1kg

賞味期限 : 1年

商品保管 : 常温

製造者(委託) : 株式会社 大瀧村あきたこまち生産者協会

秋田県南秋田郡大瀧村字西4丁目88番地 (加工地: 秋田県)

以上