

白米好きの店主がベタほめの玄米『金のいぶき』

玄米の常識が変わります！

- ★美味しくて～ プチプチッ！ モチモチッ！
- ★炊きやすくて～ 浸水50分ほど。白米モードでOK
- ★栄養バツグン～ 胚芽が通常玄米の3倍だから
GABA, 食物繊維、ビタミンEが特に豊富

※すでに玄米を愛用している方にも
これから玄米にチャレンジしたい方にも
自信を持ってオススメします！

1kg 850円 (税込) (希少品種のため無くなり次第終了)

5kg 4,250円 (配送可) 宮城県登米産

【店主のコメント】

- 「白米モードで普通に炊けることに本当に感動しました！」
- 「私は毎朝 白米と同量で混ぜて炊いて食べてます。ホントに。」
- 「巨大胚芽のプチプチ食感と雑穀ごはんに似た香ばしさ！」
- 「甘味成分が白米の約10倍。噛めば噛むほど米本来の甘みが味わえます」
- 「玄米食のために生まれてきたかのような品種」

【炊き方のポイント】

- ・2～3回軽く洗米して約50分浸水(1.3倍の重さになります。白米と同じ)
- ・炊飯器でも鍋でも、普通の白米と同じ水加減、炊き方で炊飯。
水加減をお好みで少し増やしてみれば、さらにモチリと食べやすく！
- ・始めから白米と混ぜて洗米して炊いてもバッチリ。おにぎりに最適です！

※炊き方やお米についてのご相談、ご注文などは下記へお気軽にどうぞ
order@tanbo.co.jp 店主 岡野真吾

おひつ膳 田んぼ

website <http://tanbo.co.jp>

instagram [ohitsuzentanbo](https://www.instagram.com/ohitsuzentanbo)