

# 新米の季節、楽しんでますか♪

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています

ライスアイランドメールマガジン♪

スーパーの米売り場や惣菜コーナーで「新米」の二文字を見かける機会が多いこの季節。

今回は新米の美味しい食べ方について見ていきましょう♪

## ■ 新米を美味しく炊くコツ

- ①米の量は炊飯器容量の8割が、おいしく炊ける上限です  
(ガス炊飯器の場合は炊く量が少いと固めになり易いです)
- ②洗米で最初に触れた水はすばやく捨てましょう (においや黄ばみの原因になります)
- ③強く研ぐ必要はありません、やさしく洗う意識を！ (精米技術向上の成果！)
- ④洗った後は炊く前に30分以上水につけましょう  
(朝炊くときは前夜から漬けてもOKです)
- ⑤炊いた後は、すぐにフタをあけて米を十字に切って底から大きくほぐします
- ⑥炊飯器のフタをあけてさらしをかけておきましょう  
(保温モードは出来るだけ使わずに！)
- ⑦電子レンジで温めたり解凍したりするときはアツアツになりすぎないように注意しましょう♪

「新米を炊くときは水の量を減らした方が良い」と思っている方が多いですが、乾燥・貯蔵技術が進歩で、米加減の多少がなくなってきています。

## ■ 新米時期に合わせた商品開発も

外食、弁当、惣菜の業界では新米の時期に合わせた商品開発も多いようです。

今年は新品種が多く出ていますのでご紹介させていただきます！

<新品種>

福井	”いちほまれ”	全米史上最高ブランド！コシヒカリ誕生の地「正統後継者」
宮城	”だて正夢”	もっちり食感（低アミロース品種）
山形	”雪若丸”	しっかりとした粒感
富山	”富富富”	あっさりとした薄味 コシヒカリを上回るプレミアム感

特に近年は同業界でも健康志向のニーズに応える商品開発が活発。

「もち麦入り」の弁当が各社で登場しており

(意外とガッツリ系のメニューとの相性も良いそうです！)

大手コンビニでは、もち麦入りのおこわも登場。

雑穀や大麦、もち麦は混ぜごはんの具材や、弁当のおかずなど「メインの味を邪魔せずさりげなく健康志向を謳える」と、好評いただくことも増えてきました。

<おすすめ商品>

～グレインカット（Gカット）加工シリーズ～

玄米を炊く場合には、粒表面の薄い層を特殊加工で削り落とし浸漬時間が不要です。

洗わずにそのまま炊くと今までの玄米の固さがまったくなくやわらかくなります。

白米を混ぜて炊くことで食物繊維が摂取しやすくなります！

グレインカット黒米

JAN：4900390709049

内容量：500g

グレインカット玄米

JAN：4900390709056

内容量：500g

～もち麦ごはん～

北米産のもち麦をSBS制度で輸入したもち麦。もっちりしっとり食感で美味しい。

ローコスト、チャック付きスタンドパックで使いやすい！

JAN：4900390708684

内容量：500g

～まるっともちもち麦（もち麦入り）～

弾力のある食感の在来種丸粒タイプの大麦に、もち麦が入った人気ナンバーワン商品。

特に若い女性に人気です。国産100%商品。

JAN：4900390708462

内容量：500g

サンプル・見積もり依頼などお気軽にお問い合わせください。

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>