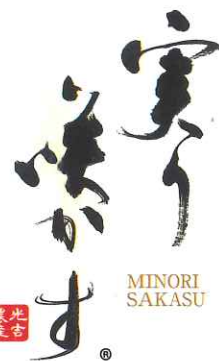


佐賀・脊振山に源を発する嘉瀬川が育てる肥沃な黒土。その恵みを受け、佐賀平野を彩る黄金の稲穂。安心・安全な米づくりを思っただけ「実り咲かす」。



日本有数の米処「佐賀」で栽培期間中化学肥料・農薬を使用せず安心できるお米をつくっています。

佐賀を代表する品種『夢しずく』『さがびより』を玄米ごはんでおいしく楽しんでいただくと嬉しいです。



脊振山源流  
嘉瀬川と黒土の恵み

❖ 玄米ごはん ❖



光吉農産

佐賀県佐賀市川副町早津江546  
0952-34-9020



❖ 光吉農産の玄米ごはん ❖

**安心** 栽培期間中農薬・化学肥料不使用の玄米を使用しています。

**美味** 自家栽培の玄米を100%使用し、ふっくら炊き上げました。淡路島の藻塩で甘味が増しています。

**便利** 常温保存できるので、災害時の非常食や旅行・出張のお供にも。

玄米五穀ごはんは低温熟成製法

全3種のうち「ぶちぶち五穀」「ほくほく五穀」は、原料・藻塩・水をパックし、一定期間低温で熟成後に加熱調理しています。玄米酵素がつくりだした天然のアミノ酸の力で、ほんのり甘くてもちもちした食感が特長の、栄養素たっぷりのご飯に仕上がります。五穀の素材は全て佐賀県産にこだわりました。

❖ 3つの味わい ❖

光吉農産の玄米ごはんは全3種類。それぞれ個性のある3つの味わいです。ぜひ食べくらべしてお楽しみください。



**ふっくら玄米**  
ふっくら炊き上げたごはんそのものの味わい。  
玄米・藻塩



**ぶちぶち五穀**  
ぶちぶちともちもち、たのしい食感。  
玄米・藻塩  
えごま実・もち麦・赤米・黒米・緑米



**ほくほく五穀**  
ほくほくした豆がごはんの甘みとマッチ。  
玄米・藻塩  
大豆・小豆・赤米・黒米・緑米

❖ 玄米ごはんの召し上がり方 ❖

**湯煎** 内袋のまま沸騰したお湯に入れ約3分温めてください。



**電子レンジ** 内袋に楊枝などで小さい穴を数ヶ所開け以下を目安に温めてください。

500Wの場合：1分30秒  
600Wの場合：1分



※記載の分数は目安です。やけどにはくれぐれもご注意ください。

そのままでも、いろいろな料理につかってもおいしく召し上がっていただけます。

**ふっくら玄米** + きんぴらごぼうの混ぜ込みお結び



**ぶちぶち五穀** + 鮭ハラスのだし茶漬け



**ほくほく五穀** + シーフードカレー

