

希少な国産スーパーフード

有機ダイシモチ

安心・安全の証

有機JASS認証

有機JASマーク



民稲研認証センター
KS-017



有機ダイシモチ

ポリフェノール含有量

| 赤ワイン | ブルーベリー | ダイシモチ |
|--------|-----------|----------------|
| 約230mg | 約100~300g | 216.6mg |

※ダイシモチは当社調べ。

他は日本食品標準成分表2020年版（八訂）

赤ワイン・ブルーベリーと同等

食物繊維含有量

| | 水溶性食物繊維 | 不溶性食物繊維 |
|-----|-------------|-------------|
| 玄米 | 0.2g | 1.2g |
| もち麦 | 9.0g | 3.5g |

※出典：日本食品標準成分表2020年版（八訂）

商品名：有機ダイシモチ

JANコード：4562102295389

原料：国産有機ダイシモチ

内容量：400g

賞味期限：製造日より1年間

保存方法：冷暗所にて保存

使用方法：白米に混ぜて炊飯

玄米の**約9倍**



株式会社勅使川原精麦所

皇室行事の献上米

とちぎの星

& 栃木のプレミアム米ラインナップ

食味ランキングで最高評価の **【特A】** 獲得！



伝統と格式のストーリー（大嘗祭献上米）：天皇即位の最も重要な宮中祭祀「大嘗祭（だいじょうさい）」の供納米として選ばれた、日本を代表する最高峰の実力派ブランド米です。「ロイヤル（皇室）」に認められた圧倒的なブランド力。

| | コシヒカリ | とちぎの星 |
|--------------|-------|------------|
| 千粒重 | 約22g | 21～24g |
| 粒厚 2.0mm～ | 65% | 89% |

大粒で豊かな甘み

冷めても美味しい

勅使川原精麦所プレミアム米

ゆうだい21

宇都宮大学が開発した特許品種。大粒で非常に強い粘りと甘みがあり、冷めても抜群の美味しさを誇る次世代の高級米。

ミルクークイーン

コシヒカリを超える強いもちもち感が特徴の低アミロース米。冷めても硬くならず、おにぎりや和食の魅力を最大限にひきだします。



株式会社勅使川原精麦所

栃木県佐野市栃本町1725 TEL:0283-62-1225

