朝からごきげん！

東京グレインラボ通信NO.1

ご挨拶

皆さまこんにちは、平素は「スーパーブラウンライス」をご愛顧いただきましてありがとうございます。
自己紹介をさせてください。この東京グレインラボの仕事は、私の第3の人生の取り組みです。

大学を卒業してから、第1の人生は大手の飲料会社に身を置き、お酒の販売、お酒の売り場開発の仕事を25年やりました。第2の人生は良き師匠たちに支援をうけて立ち上げた給食と介護食販売の仕事を25年間経営をしてきました。そして昨年から、第3の人生として、この会社を立ち上げています。

食事に関する仕事をしたいなと思っていたところに、超高水圧加工という全く未知な技術の特許をもつ、ご夫妻と偶然知り合い、不思議なご縁を感じたことがきっかけです。



実は玄米のことも、超高水圧技術のことも、料理のことも、よく知りません。仕事を通じて皆様と一緒に知識と知恵を深めていけたらありがたいと考えています。このニュースレターを作ったのも、皆様とのご縁を深めたいと考えたからです。ご指導、ご鞭撻よろしくお願い致します。　　代表　梅本高士

お料理・食べ方紹介

皆さんからのおいしい玄米料理のレシピや食べ方などご紹介できたらと考えています。
まず恥を忍んで、我が家の簡単料理から。
家内にはしたないと叱られる、「猫まんま」です。





味噌汁に、ご飯を　ぶっかけて食べる「猫まんま」。
朝の忙しい時には一番。
玄米も冷凍しておいてチンでオーケー。
卵を落とせば蛋白も十分。完璧です。

実は、猫まんまには関東風と関西風があります。
味噌汁にご飯をぶっかけるのは関西風。関東の猫まんまは、ご飯の上に鰹節（かつおぶし）をぶっかけて、しょうゆをかけて食らうものです。滅茶苦茶おいしい。玄米に会います。



実はもう一つのとっておきがあります。皆さんはビビンバをどう食べますか？
ビビンバは韓国混ぜご飯ですが、ナムルやキムチなどの具をまぜ、私はわかめスープをぶっかけて食べるのです。これも玄米が素晴らしく合います。ぜひお試しを！

東京都武蔵野市ぽん太さんより

私の大好きなごはんのおともは、
カクイチ横丁の「梅こんぶ」
梅とレモン果汁でさっぱりしていて、食欲のない真夏もガシガシご飯が進みます。
もちろん玄米にもピッタリです。
とのお便りをくれました。一度試してみることにします。



玄米は不老不死？？？？

玄米は扱いが難しいと古来から言われてきました。
玄米には「種の保存」にために、内部を腐らせないようにする物質「アブシジン酸」が存在します。
それゆえ玄米は不老不死、2000年たっても芽を出します。ただし、玄米をそのまま炊くと猛烈な毒を発生します。それを防ぐために古来より研究がなされました。このコーナーでは、その歴史をたどり、なぜ超高水圧加工なのかを紐解いていきます。

Tokyo Grain Lab.

“東京グレインラボ”は
超高水圧加工技術をベースに、ヘルシーで安全、
そして美味しい加工食品をお届けします
日々の食卓に“健康とおいしさの新しいかたち”を
お届けすることを目指しています

販売元　スター・プラス株式会社
メール　info@tokyo-grain.com
ホームページ　http://www.tokyo-grain.com/
注文は　https://item.rakuten.co.jp/tokyo-grain/001/

検索　東京グレインラボ