朝からごきげん！

東京グレインラボ通信NO.4

お米の価格が下がっています

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。
皆様もお気づきのことと思いますが、新米が出始める時期になり、お米の価格がどんどん下がってきています。私もスーパーブラウンライスを販売する前は、25年間給食会社の社長をしておりましたので、お米の価格には敏感です。最近、倉庫に古米が山積みになっているというニュースを見るたびに、「昨年の令和の米騒動は一体何だったのか」と考えてしまいます。実際、価格は私が社長をしていた3年前の水準に戻っています。需給予測の誤りなどと言われていますが、どこかに悪代官がいて値上げを目論み、隠し倉庫に米を積み上げていたのではないかと疑いたくなるほどです。

それはさておき、お米の安定供給は国家の一大事。何とかお米の事業を盛り立てていかなければなりません。農水大臣は「需要に合わせた生産」と言いますが、日本の人口は減少していくため、このままではジリ貧になってしまいます。

高市政権は、反転攻勢として、国内需要の喚起とともに、コメの輸出量を現在の5万トンから38万トンに引き上げる方針を示しています。ノングルテンで栄養価の高い日本のお米は、世界でも十分に戦える魅力があります。
その中に、私どもの超高水圧加工玄米も仲間入りできればいいなと考えています。

代表　梅本高士



新商品「スーパー玄米・スーパー玄米バー」11月より発売

お米の価格が下がっている状況を踏まえ、国内の一般栽培米で作った、超高水圧加工玄米「**スーパー玄米**」を、新たに『東京グレインラボ』でも取り扱うこととしました。
1キロ入り1,300円＋税＋配送費となり、特別栽培米を使用した「**スーパーブラウンライス**」(840g、1700円＋税＋配送費)と比べると、お求めやすくなっています。
味わいの違いもぜひ比べてご賞味ください。(裏面に価格表あり)



超高水圧加工玄米を米粉にし、それを使ったノングルテン・ヴィーガン対応のウェルネスクッキーを作りました。
スポーツの前後に、ジョギングや登山のお供に、そして日々のストレス解消のための手軽な栄養補給源・おやつとして、素朴な味わいをお楽しみいただけます。





玄米のおとも

私が毎日ご飯のおともにしているのは「鮭フレーク」。ご飯と一緒にたんぱく質もとれるので、忙しい朝にはちょうどいいんです。
鮭のほどよい塩気が玄米と合ってたまりません！



超高水圧加工玄米の誕生秘話

玄米にはアブシジン酸という成分があり、炊き方が悪いと猛毒になります。玄米ブームを後押しした圧力釜も、実は“アクリルアミド”という発がん性物質ができやすいという課題もあります。それを避けるには、20時間以上の浸水や発酵、焙煎など、手間のかかる工程が必要になります。
そこでひらめいたのが玄米に**超高水圧をかけること**。超高水圧で水が細胞に入り込むことにより、長時間浸水効果が得られ、熱を発生させない超高水圧技術で、アクリルアミドを作らない“安全・安心な玄米”が生まれたのです。

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

問合わせメール、ホームページアドレス変更

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　https://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

超高水圧加工玄米　価格表

商品				
名称	スーパー ブラウンライス		スーパー玄米	
1P容量	840	g	1,000	g
価格	いずれも、消費税・送料込み			
1パック	3,000	円	2,500	円
3パック	5,610 （1P当り1,870）	円	5,400 （1p当り1,800）	円
5パック	9,100 （1p当り1,820）	円	8,200 （1p当り1,640）	円
10パック	17,400 （1p当り1,740）	円	15,400 （1p当り1,540）	円
20パック	33,000 （1p当り1,650）	円	30,000 （1p当り1,500）	円

Tokyo Grain Lab.

検索：東京グレインラボ

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　https://www.tokyo-grain.com/
注文は　https://item.rakuten.co.jp/tokyo-grain/001/