特許取得 “6000気圧”の衝撃

超高水圧玄米「スーパーブラウンライス」

特許番号：5651889

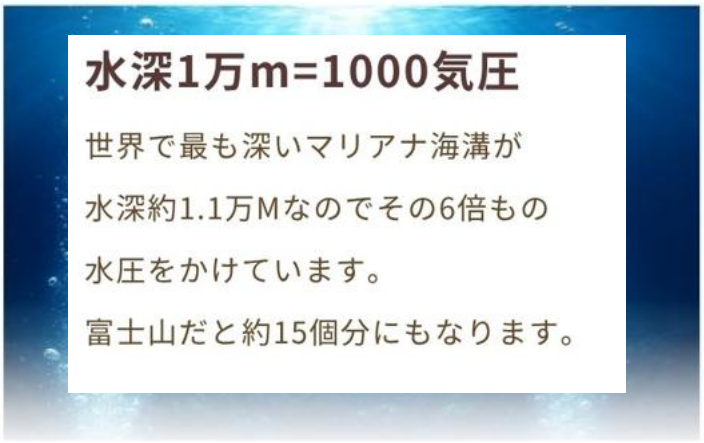


安全！おいしい！使いやすい！

6000気圧の特許技術「超高水圧加工」をした玄米です

健康とおいしさの新しいかたちを毎日の食卓へ

1．6000気圧の超高水圧玄米



水鉄砲のような構造の容器の中へ、水と玄米を入れて6000気圧をかけることで、圧力の変性作用によって水に浸された玄米のたんぱく質やデンプンなどが変性します。この超高水圧加工技術で栄養成分が高密度化し消化吸収のよい玄米となります。

2．火も添加物も使わない新しい安心





水の力だけで叶える、安心と信頼

加工は水圧による物理的処理のみ。添加物は一切使用せず、成分分析でも農薬不検出。また、米アレルギーの原因物質が変性し身体にやさしく吸収されます。忙しいママや家族の健康を大切にしたい方にも、安心して選んでいただけます。

「スーパーブラウンライス」のすごいこと！

3.Made in Japan のスーパーフード



●玄米は「完全栄養食」と呼ばれる理由

玄米には食物繊維・ビタミン・ミネラル、アミノ酸や良質な脂質など、健康に必要な栄養素がバランスよく含まれています。さらに、フェルラ酸やGABAといった機能性成分を含み高い抗酸化作用が注目されています。腸内環境を整え健やかな毎日を支える食品として広く評価されています。

4．家族みんなで食べやすい玄米

玄米の概念を変える、上質な食べやすさ

特許取得の超高水圧加工により、玄米の形はそのままに吸水性を向上。浸水時間は30～60分と短く、洗米不要でくさみや硬さのない、白米に近い食べやすさを実現しました。毎日の食卓に自然になじむ玄米です。



About 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