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



家族みんなの健康アップ！

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

毎日の食事に「スーパーブラウンライス」
いつもの食事にプラスするだけで、家族みんなの健康アップ

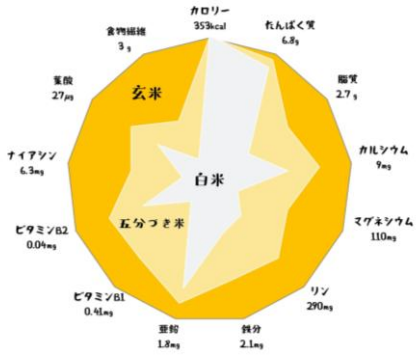
一日一食、栄養管理も気軽に

玄米とみそ汁、少しの野菜で一日のスタートを！
玄米は低GI食品。**食後の血糖を急激にあげません。**
食物繊維が豊富で腹持ちも良く、**整腸作用も高い。**
腸内環境を整えるため食事量が軽減され、ドカ食いを防ぐことができます。
超高水圧加工で**γ（ガンマ）オリザノール**も増え、
免疫力アップ・生活習慣病予防も期待されます。





玄米のすごいパワー



＊超高水圧加工技術は、発芽玄米やロウカット玄米とは違い、玄米の栄養価を丸ごと残す特許技術です。

栄養成分（100gあたり）	白米	玄米	超高水圧加工玄米
エネルギー	356kcal	350kcal	356kcal
タンパク質 身体の構成成分	6.1g	6.8g	7.7g
GABA 脳細胞の活性化	1～2mg	4.4mg	**9.1mg**
カルシウム 興奮や緊張を緩和する	5mg	9mg	9mg
マグネシウム 骨の構成成分	23mg	110mg	110mg
ビタミンB1 疲労の蓄積を防ぐ	0.08mg	0.41mg	0.41mg
食物繊維 有害物質を体外に排出	0.5g	3.0g	**7.1g**
遊離フェルラ酸 認知機能低下防止	検出せず	検出せず	**1.4mg**
γオリザノール 抗酸化作用	6.6mg	23.2mg	35.1 mg

受験・部活に忙しい子供の栄養補給に

玄米は**脳に必要な**グルコースが含まれています。
超高水圧加工により**GABA（脳細胞の活性化）**が増え、脳内ホルモンのバランスを摂る**セロトニン（幸福ホルモン）**の生成が効率的に行われるため、**精神安定、集中力、やる気の向上**が言われています。





おじいちゃん・おばあちゃんも食べやすい

スーパーブラウンライスは、炊飯調理後、98%糊化（加熱澱粉化）するため、**年配の方にも消化吸収しやすく**、玄米の多くの栄養素が効率的に摂取されます。
玄米をよく噛むことも健康増進につながります。
超高水圧加工により**認知症予防に効果がある**とされる**フェルラ酸が遊離フェルラ酸**となり、体内に取りこまれやすくなります。

いつもの炊飯と同じで簡単便利

スーパーブラウンライスは、**超高水圧加工**により玄米特有の「手間がかかる・臭い・硬い」ことが軽減されています。
・自宅の炊飯器の白米モードで炊飯OKです
・芽胞菌、一般生菌が死活しているため、
　穀物臭がほとんどありません。
・糊化率98%と高く、白米に近い食感です

炊飯器に自動タイマーセットしておくだけで、
翌朝炊き立て玄米ご飯が食べられます。
冷凍して温めてもおいしくいただけます。
お好みで白米に混ぜて炊くことができます。
毎日の主食を楽しいものにしていきましょう。

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
電話　050-1721-6377
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