

毎日の健康に 白米と混ぜるだけ！

発芽玄米「めいうい米」

(にがり入り)

発芽玄米とは、玄米に一定温度の水で小さな芽を出させ、その状態を維持したお米です。玄米を発芽させると柔らかくて食べやすく、ビタミン・たんぱく質をはじめとする栄養価が向上、また甘味も加わり美味しくなります。

ふつうの炊飯器がご利用になれます。

お好みで混ぜる割合を変えてどうぞ。



安藤幹夫さんが三野町長時代、町民の健康とまちおこしにと、町をあげて取り組んだのが発芽玄米ブームの始まりとなりました。

“美味”を中国語で発音して“めいうい”米と名づけました。



三年掛かりで開発されためいうい米は「ブレインフーズ」と呼ばれる、頼もしい発芽玄米です。

人間の頭脳活動を支える神経伝達物質などの貴重成分を含有する食品群を、近年欧米では「ブレインフーズ」(頭脳労働食)と呼んでいます。

めいうい米は純国産ブレインフーズです。

「ギャバ」「イシノトール」「マグネシウム」などを豊富に含んでいる発芽玄米は、まさに代表的な頭脳労働食なのです。