

北海道滝川市・赤平市

本来の旨味を感じる おいしい北海道産米 菜の花のめぐみ米

「菜の花のめぐみ米」とは、
北海道滝川産の「菜の花」を絞った
「菜種粕」を肥料として使用した
安心・安全の北海道のめぐみで
育ったお米です。

菜種粕(なたねかす)は栄養豊富

北海道滝川市は日本有数の「菜の花」の生産地です。菜の花から菜種油を絞る際に出た「菜種粕」は栄養豊富。有機質肥料として使用されるため、安全・安心です。米の食味ランキングにて4年連続*の特A品種「ななつぼし」を使用する。おいしい道産米が「菜の花」の栄養をたっぷり吸収し、更においしくなったお米です。

※平成23～26年産

本来の旨味を感じさせる

お米のタンパク質はご飯を炊くときにデンプンの膨潤を抑える働きがあります。このタンパク質含量を精米タンパク値といい、同じ品種のお米でも精米タンパク値が高いとご飯の粘りが弱くなり、精米タンパク値が低いと粘り強くなる。この粘りこそがお米の旨味となります。この旨味を引き出すために、朝晩の気温差が栽培に適している北海道滝川市・赤平市にて契約農家のみで栽培されています。



※写真:北海道滝川市・赤平市の生産者の皆さん

※参考:一般社団法人北海道米麦改良協会 会報誌「米麦改良」第111号

	菜の花のめぐみ米	精白米(参考値)
鉄	2.6 mg/100 g	0.8 mg/100 g
ビタミンE	0.3 mg/100 g	0.1 mg/100 g
ビタミンB1	0.14 mg/100 g	0.08 mg/100 g
食物繊維	0.9 g/100 g	0.5 g/100 g