

平成 22 年 5 月吉日

報道関係各位

トーヨーライス株式会社 広報室  
東京都中央区銀座5-10-13  
TEL03-3572-7550

お米の量が少ないのにご飯の量が多くなる

きんめまい  
「金芽米」の新メリットと新計量カップ発表会のご案内

拝啓 新緑の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、弊社では、平成18年1月より金芽米(きんめまい)を製造・販売してまいりましたが、お陰様をもちまして、高栄養価、食味の良さが高評価を得て、弊社だけでなく、他の米穀企業などでも製造・販売が進み、全国各地へ供給が進んでおります。

ところで、この「金芽米」を簡単にご説明しますと、「糠層とでんぷん層の間の薄皮(亜糊粉層)と胚芽の底の部分(金芽)を残した白米で、普通の白米に比べて栄養価が高く、旨みが濃いお米」ですが、この度、金芽米の最大の特長である亜糊粉層が炊飯時に極めて膨張することが判明しました。従って、それに見合った水量を入れることで、金芽米の場合、普通の白米や無洗米よりもコメの量がかなり少なくても、同量のご飯が炊き上がるわけです。しかもそのご飯は「重量」、「かさ」、「やわらかさ」は普通のご飯と変わりがありません。その結果、①摂取出来る栄養価は高いのに、カロリーの摂取量が減らせる、②経済的にお得になるなど、消費者に大きなメリットをもたらすことが判りました(当社調べ)。

また、それらのメリットを消費者の皆様に享受して頂くため、金芽米を正しく炊飯出来る、独自の「金芽米カップ」を開発致しました。

つきましては、来たる6月2日(水)にごはんミュージアム(東京都千代田区)におきまして、『「金芽米」の新メリットと新計量カップ発表会』と題しまして記者発表会を開催させて頂き、昨今注目が集まっている亜糊粉層を残した金芽米の新しいメリットについて詳しくご説明、さらには本邦初公開となる金芽米専用の計量カップも発表したいと存じます。なお、当日ご参加頂いた方には金芽米及び、計量カップのお土産をご用意しております。

ご多忙のところ大変恐縮ではございますが、是非ご参加下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

- 1.日 時 : 平成 22 年 6 月 2 日(水)14:00~15:30(終了予定)
- 2.場 所 : ごはんミュージアム(東京国際フォーラム1階)
- 3.お申込み : 同封の申込書に必要事項をご記入の上、5月29日(土)までにお申し込み下さいませよう、お願い申し上げます。

以上

# 「金芽米」の新メリットと新計量カップ発表会

## 参加申込書

必要事項をご記入の上、この用紙をFAXしてください。

FAX. 03(3572)7551

貴社名			
ご住所			
TEL		FAX	

ご芳名 1		ご所属 お役職	
ご芳名 2		ご所属 お役職	
ご芳名 3		ご所属 お役職	

### JR線

- 有楽町駅より徒歩 1分
- 東京駅より徒歩 5分（京葉線東京駅とB1F 地下コンコースにて連絡）

### 地下鉄

- 有楽町線：有楽町駅とB1F 地下コンコースにて連絡
- 日比谷線：銀座駅より徒歩 5分 / 日比谷駅より徒歩 5分
- 千代田線：二重橋前駅より徒歩 5分 / 日比谷駅より徒歩 7分
- 丸ノ内線：銀座駅より徒歩 5分
- 銀座線：銀座駅より徒歩 7分 / 京橋駅より徒歩 7分
- 三田線：日比谷駅より徒歩 5分

