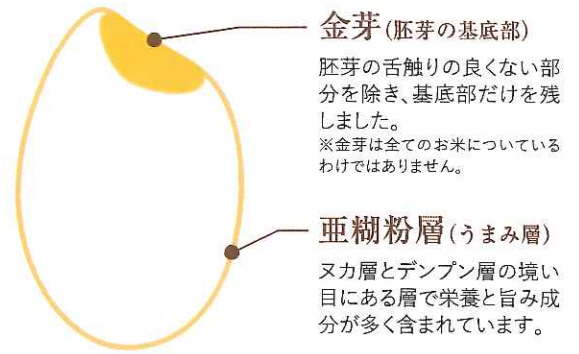


金芽米®

金芽米とは、玄米の栄養を残した、とても美味しい無洗米です。

金芽米は、お米のヌカ層と精白米層の間にある亜糊粉層と胚芽基部を残すことでお米の持つ本来のおいしさ(うまみ)を増し、免疫ビタミン(LPS)を多く含みます。さらにとぎ汁を出さない無洗米なので、環境にやさしく、取り除いたヌカで肥料作りに取り組み、循環型農業にも貢献しています。(第24回地球環境大賞 環境大臣賞受賞)また、海外の日本食ブームとともに輸出品としても注目されており、長野米の本格的輸出事業もスタートしています。



●イラストはイメージです。●実際の亜糊粉層の色は白米と同じ色です。

「お米と健康に関する目からウロコの食育セミナー」参加申込書

①お電話②FAX③応募フォームのいずれかよりお申し込みください。

申込締切 7月1日(火)

TEL.026-295-8800 (平日 9:30~17:00)
FAX.026-295-8813

応募フォーム

<http://www.mealcare.co.jp>



下記のお申込書に必要事項をご記入の上FAXをお願いいたします。

ミールケアQRコード▶

| | | | |
|-------------|----------------------|-----------|---|
| フリガナ お名前 | | お電話 番号 | |
| ご住所 | 〒 _____ | | |
| E-mail | | | |
| 参加人数 | ご本人様含めご参加人数をお書きください: | | 人 |

※申込みは定員になり次第、締め切らせていただきます。

金芽米の美味しさをお試しください！それぞれお一つプレゼント！



金芽ロウカット 玄米ごはん

金芽米の手法を応用した新技術によって、玄米の栄養そのままに、食べやすく消化の良い玄米です。



金芽米の米粉を使用! グルテンフリー ライスケーキミックス もふんによ (プレーン)

袋の中で材料を混ぜ、そのままレンジで3分。ふわふわもちもちのグルテンフリーケーキが作れます！

【アクセス】 会場:ホテル メトロポリタン長野 3階 浅間

● 所在地

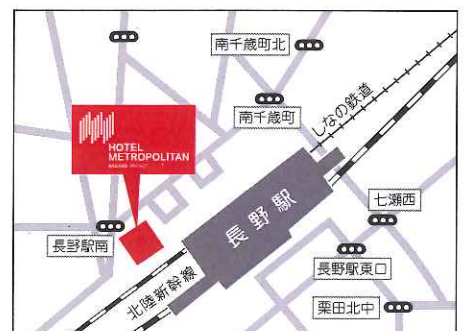
〒380-0834 長野県長野市南石堂町1346 ホテルメトロポリタン長野 TEL.026-291-7000(代)

● アクセス

- 「長野駅」善光寺口より直結。徒歩約3分。
- 上信越自動車道 長野ICより約8.5km(約25分)須坂長野東ICより約9.0km(約25分)

● 駐車場

近隣の有料駐車場をご利用ください。
詳しくはホテルメトロポリタン長野HP「アクセス」ページをご確認ください。
<https://nagano.metropolitan.jp/access/>



※「金芽米」「金芽」は東洋ライス株式会社の登録商標です。