

2018年1月25日

株式会社 **ブルボン**

糖質控えめのごはんが炊ける

「低糖質ごはん米」を2月1日（木）に通信販売開始！



低糖質ごはん米

株式会社ブルボン（本社：新潟県柏崎市、代表取締役社長：吉田康）は、新潟県産の高アミロース米^{注1}を100%使用した「低糖質ごはん米」を2018年2月1日（木）に通信販売先行で販売開始いたします。

当社と新潟大学（本所：新潟県新潟市西区五十嵐2の町8050、教育学部准教授：山口智子、農学部准教授：藤村忍）は、産学連携により高アミロース米の炊飯特性について研究を進め、炊飯時に水を多く加えることで、日本人好みの硬さと粘りのあるごはんが得られることを明らかにしました。

「低糖質ごはん米」は、指定の加水量で炊飯することにより、ごはんに含まれる水分量が多くなるため、重量当たりの糖質量を少なくすることができ、健康志向の高まりを背景とした“低糖質”へのニーズに対応します。

「低糖質ごはん米」には専用の計量カップが付属しており、このカップでお米を計量し一般的なお米と同じように炊飯器の水位目盛通りに水を加えることで最適な加水量となり、日本人が好む食感の低糖質なおはんが炊きあがります。

注) 高アミロース米は、デンプンを構成する高分子の一つであるアミロースを25%以上含んだお米です。アミロースは消化が穏やかな糖質であるため、高アミロース米は一般的なお米と比較して緩やかに消化・吸収されます。

【商品概要】

商品名：低糖質ごはん米

内容量：5kg

発売日：2018年2月1日(木)

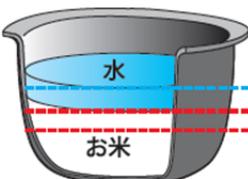
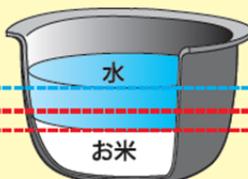
販売チャネル(予定)：当社通信販売先行

ブルボン オンラインショップ：<http://shop.bourbon.jp/>

☎ 0120-580-284

価格：希望小売価格3,456円(消費税・送料込み)

◆低糖質ごはん米の炊飯について

お米の種類 炊飯の工程	一般的なお米 	ブルボン 低糖質ごはん米  お米自体の糖質量は一般的なお米と同じです。 (炊き方ガイドに沿って炊飯することで、低糖質なごはんとなります。)
計量・加水	 水 お米	 水 お米 加水量は目盛通り お米の量は約23%オフ
炊飯		 水をたっぷり吸収して膨らみます。
茶碗1杯(150g)に含まれる糖質量		
炊きあがり	 糖質 55.2g	 糖質 40.8g 水分を多く含んだごはんになるので重量当たりの糖質が少なくなります。

以上

【この件に関するお客様のお問い合わせ先】

株式会社ブルボン お客様相談センター

Tel：0120-28-5605