

新米「ゆめみづほ」の特徴



新米「ゆめみづほ」の特徴



ゆめみづほは程よい甘みと丸みのある粒が特徴！



あっさりとした食べやすい品種です。



瑞穂(みづほ)の国の夢のあるブランドとして名付けられました。

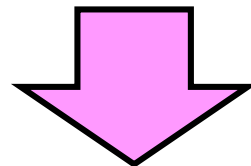


おにぎりやお弁当、カレーや丼にも向いています。

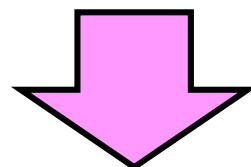
オススメ

元気村店頭精米 注文からお渡しの流れ

①玄米の種類と量、精米の白さを精米コーナーで注文する（整理券をお渡しします。）



②レジの方でお渡しした整理券でご精算ください。



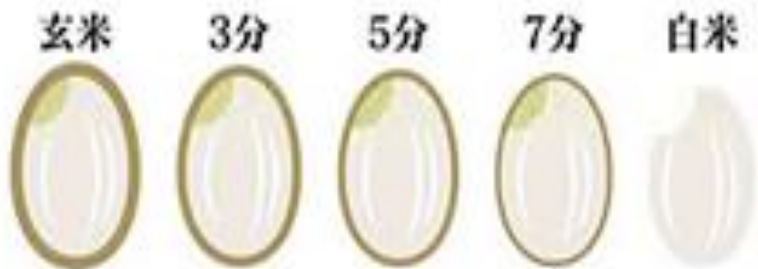
③ご精算した整理券と精米したお米を交換します。

J A加賀オススメの分つき精米！

お気軽にお申し付けください

分つき米・上白米お好みのつき方もできます。

注文時にお気軽にスタッフまで！



分つき米とは(3分精米・5分精米・7分精米)精米率を下げたお米です。数字が大きければ白米に近く、小さければ玄米に近くなります。玄米の栄養分を残しつつ白米同様に炊けて食感も玄米ほどほそほそしません。是非、お試しください。

玄米に近づけると、カリウム・マグネシウム・ビタミンB・食物繊維などの栄養素を多く摂取することができます。健康維持を目的に食べられている人が増えています。

