

栄養価の高い玄米

ビタミン群、ミネラル、食物繊維など白米に比べて栄養価が高いと言われる玄米。近年、消費者の関心も高く家庭での普及率も上昇しています。

健康に良いと知ってはいるけど、炊飯がむつかしく、食べにくさと胃もたれ感が強いとのお声も良く聞きます。

玄米を食べやすくした「金の玄米だんご」

「金の玄米だんご」は、餅製造で培った和鑠の加工技術を駆使して玄米を蒸し炊きにして、餅つき機で搗きあげ団子状に成型し、冷凍加工食品に仕上げました。

椀物の具材として便利なバラ団子と、お箸の要らない串3玉タイプの2種類をご用意しましたので、解凍後のモチモチとした食感がメニュー作りにアイデアも膨らむ食材です。

原料玄米はオリジナル米「縁結び」で作った「金の玄米だんご」

原料のお米は、ハラキングループが種子を販売する水稻新品種「縁結び」を100%使用しています。

原料米を特定する事で、類似する団子との差別化が図れます。

