

クロワッサン読者限定イベント

『東洋ライス「お米」の集い』 を開催しました。

10月25日発売の雑誌『クロワッサン』にてご応募いただいた方の中から20名様を対象に、「金芽ロウカット玄米」を色々なお料理で楽しめるイベント「東洋ライスお米の集い」開催しました。

11月28日

第1部

「金芽ロウカット玄米」を使った様々なメニューを楽しめる試食会では、「ふっくら食べやすくおいしい」「料理の幅が広がった」と驚きのお声が続出！

(イベント限定特別メニュー)※写真はイメージです



玄米なのに
やわらかくて甘味があり
とてもおいしかったです

▲ゴールドライス定食
(金のダイニング・昼食メニュー)



今までボソボソしている
玄米しか食べたことが
なかったからビックリ

▲チャーハン

玄米でお寿司がにぎれるなんて、
とても驚きました



▲金芽ロウカット玄米にぎり：左から中トロ、芽ネギうずら、アナゴ
(金のダイニング・昼食・夕食メニュー)
今回は、金芽ロウカット玄米と相性バツグンの中トロ、芽ネギうずら、アナゴの3貫をご用意



普通の玄米と違い
大変食べやすく感激しました

チャーハンやカレー用のご飯にしか使用でき
ないと思っていましたので、これから
色々なレシピに活用したいと思います



▲左から ほのろん、コメンシェ、コメレーヌ (金のダイニング・間食メニュー)
100%金芽米粉を使用しているから、グルテンフリーで小麦アレルギーの方でもお召し上がりいただけるお菓子



どのお料理にも合って、
とてもおいしくいただきました!

第2部

「金芽ロウカット玄米の特長」と、お米の持つ“健康パワー”についてご説明。玄米に多く含まれ、自然免疫力を高める成分として今話題の「LPS(リポポリサッカライド)」についてご紹介しました！



金芽米や金芽ロウカット玄米を使った様々なお米料理を楽しめる「金のダイニング」(東京・銀座)にて開催

▼金芽ロウカット玄米について・LPSについてはこちら



白米感覚で食べる玄米
金芽 ロウカット玄米

詳しくはこちら



詳しくはこちら

ご参加いただいた方からは、「金芽ロウカット玄米だけでなく、お食事やお店の雰囲気もとてもよく、大満足です」「おっくうで続けられないでいた玄米が続けられそうです」といったうれしいコメントもいただき、全員の方から「大満足」とご評価をいただきました。



▲「東洋ライスお米の集い」美味しい炊き方実演の様子

金芽米や金芽ロウカット玄米のお料理やスイーツを食べてみたいという方は、「金のダイニング」にてご提供しておりますので、ぜひご来店ください。

金のダイニング 銀座本店 03-3573-5515

■アクセス

住所：東京都中央区銀座5-10-13 1階
最寄り駅：銀座駅 A5 出口より徒歩3分
東銀座駅 A1 出口より徒歩3分

■定休日：日曜日

■営業時間

朝食 8:00～9:00
昼食 11:30～14:00
間食 14:30～16:30
夕食 17:00～22:30