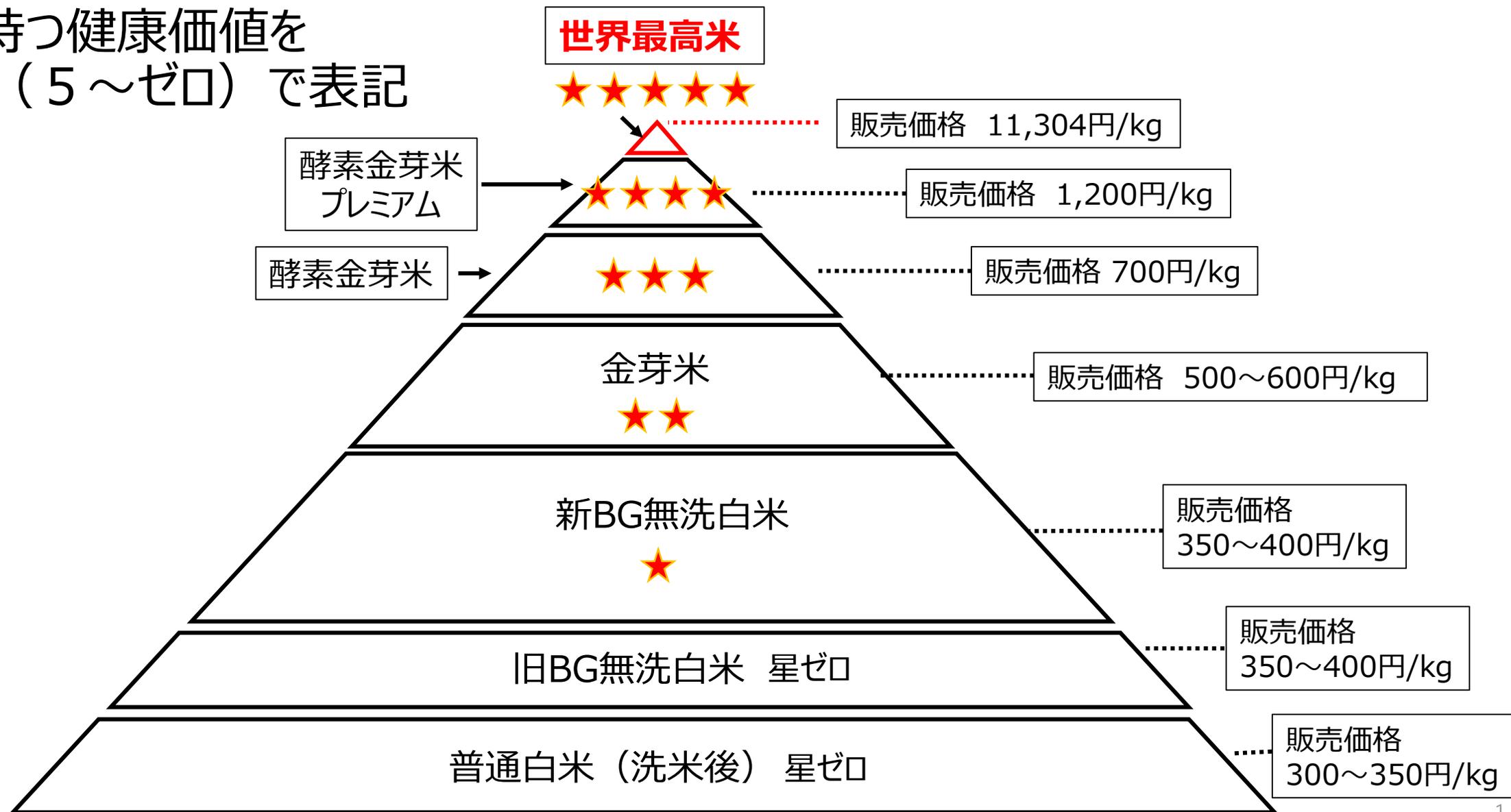


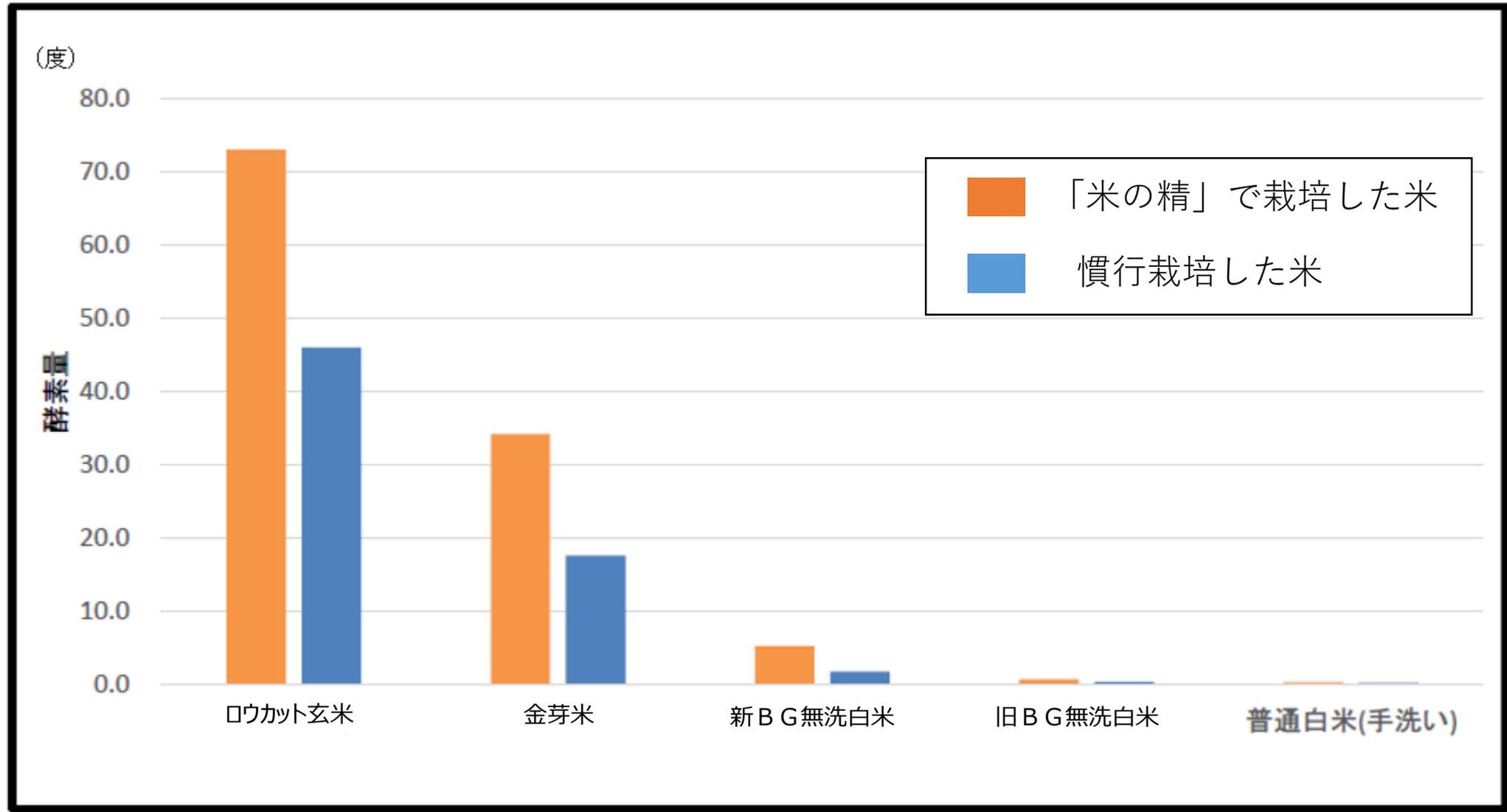
当社及び関係企業による

これからのお米の健康格付け

お米が持つ健康価値を
星の数（5～ゼロ）で表記



栽培方法と加工方法による酵素量（栄養量）の比較

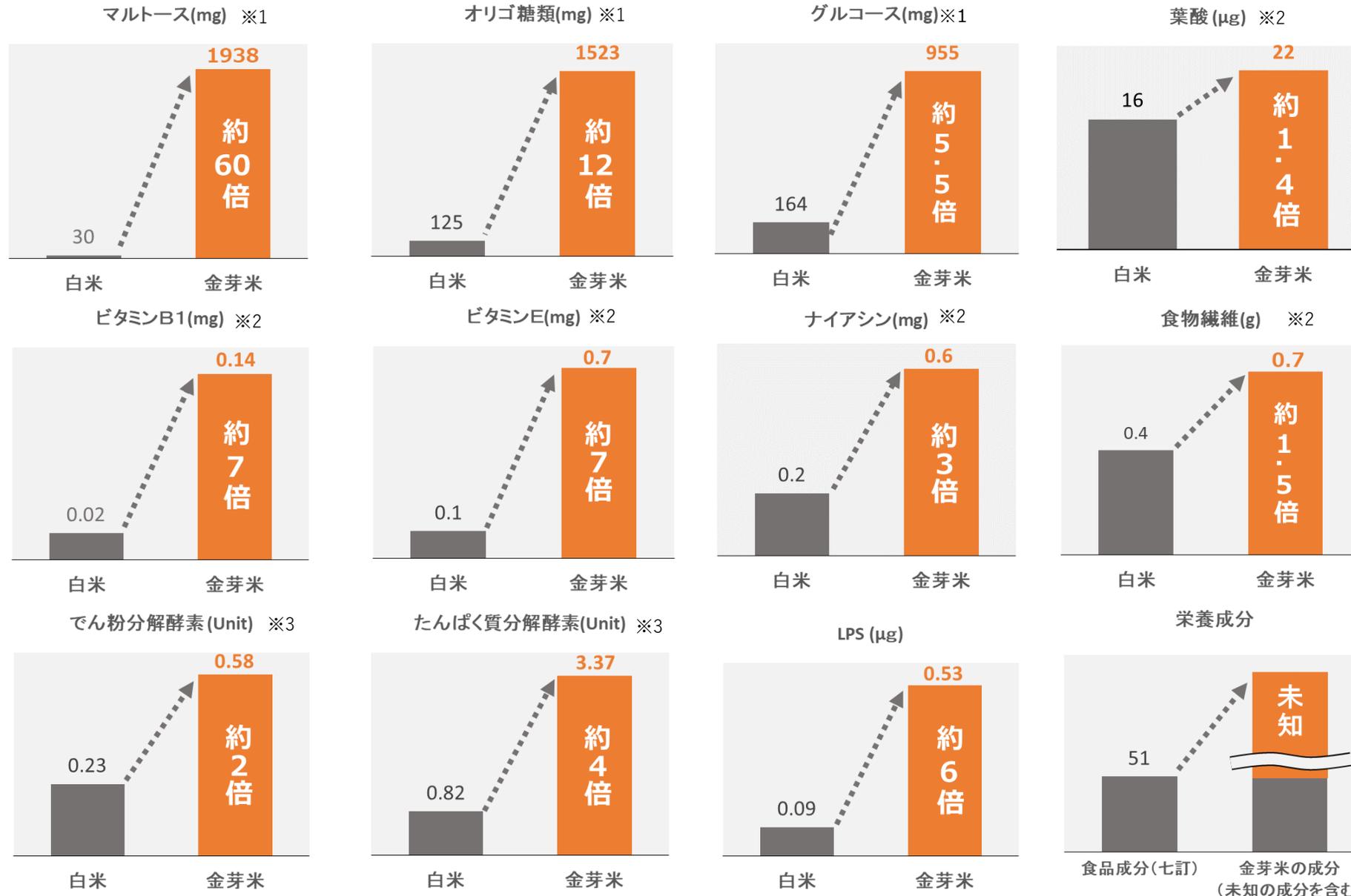


(注1)比較に用いた原料は、米の精栽培米および慣行栽培米ともに、同年産、同産地の平成30年産秋田県あきたこまちになります。

(注2)原料により酵素量の数値の幅があります。

(注3)酵素量（正確には酵素活性度）は、厚生労働省の第9版食品添加物公定書に準じた測定方法の数値(Unit/g)を、当社が分かり易くするために表示した数値になります。

「これまでの金芽米」と「通常の白米」の健康成分比較 「浸漬」により化学変化する。



(※1)米の表面を均等に1%削り、2時間浸漬後の糖類を調査
 (※2)米100gあたりの値
 (※3)米の表面を均等に1%削り調査
 白米は金芽米と同じ原料を使用し普通精米した後、手洗いをした。

現在判明している健康成分だけでも、白米よりとっっても多い。

カテゴリー	格付け 表記	栽培方法	製造特徴				データ特性				販売価格 (目安) ※1kg当たり
		米の精栽培、 無農薬栽培、 特別栽培等	金芽米 加工	新BG 無洗米加工	良粒 選別	熟成	土壌 細菌数	酵素量 ※	健康成分 (炭水化物以外)	味度 ※ (精米20日 経過後)	
世界最高米	★★★★★	◎	◎	◎	◎	◎	極めて 多い	極めて 多い	極めて 多い	極めて 高い	11,304円
酵素金芽米 プレミアム	★★★★	◎	◎	◎	○		多い	かなり 多い	かなり 多い	かなり 高い	約1,200円
酵素金芽米	★★★	◎	◎	◎			やや多い	多い	多い	高い	約700円
金芽米	★★		◎	◎			普通	やや多い	やや多い	高い～ やや高い	500～600円
新BG無洗米	★			◎			普通	少ない	少ないが 存在する	高い～ やや低い	350～400円
旧BG無洗米	—						普通	ほぼ無い	ほぼ無い	高い～ 低い	350～400円
普通白米 (手洗米)	—						普通	無い	無い	低い	300～350円

※◎は必須
○は軽く実施

※ 味度とは美味しさの度合い
※ 酵素量とは新たに発見されたもので、健康成分量と比例関係にある。