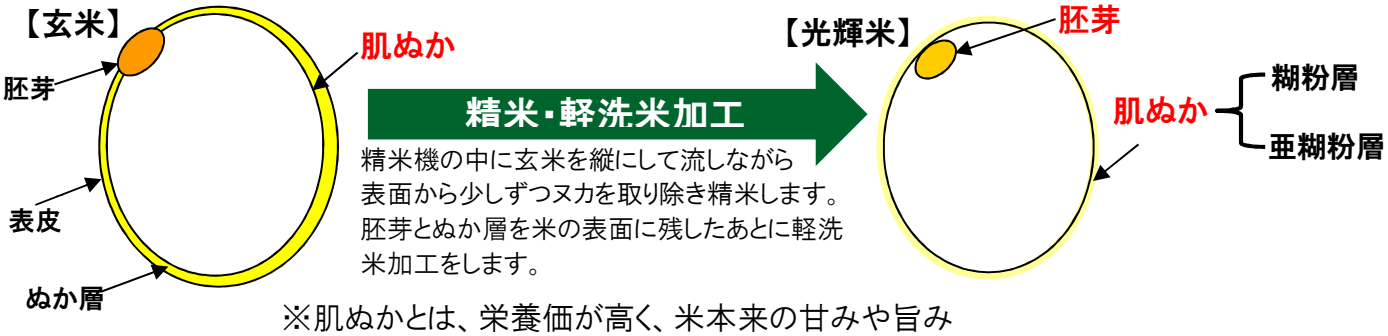
特上精米

光輝米（こうきまい）

光輝米とは？

スタンドアップ製法で、お米本来の甘み層「肌ぬか」と食べやすく削った胚芽を残したお米です。
お米本来の栄養成分と甘みをしっかり残した現代社会の健康応援米です。



※肌ぬかとは、栄養価が高く、米本来の甘みや旨み

軽洗米だから、軽く1回洗うだけで炊飯できます。

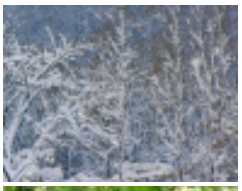
光輝米の豊富な栄養

食物繊維 2.2倍　ビタミンB1 1.5倍　ビタミンE 1.8倍

※炊飯後の白米との比較　日本冷凍食品検査協会調べ

お米は削り方で栄養素が大きく変化します。光輝米には麦芽糖やオリゴ糖などの自然の甘み成分が白米に比べ多く含まれています。また、胚芽を残しているのでビタミン、ミネラル、食物繊維もしっかり残っています。

光輝米は原料にもこだわっています



光輝米に使っているお米は、米処で名高い会津産のコシヒカリ。味・粘り・香りのバランスが良く新潟魚沼産に並ぶ良食味のお米として全国に知られています。
奥会津の深山から流れ出る、清く冷涼な雪解け水と盆地特有の寒暖差の大きい気候が会津のお米の美味しい理由です。

商品のお問い合わせ先
有限会社　サーチ
〒124-0023　東京都葛飾区新小岩4-13-24
TEL　03-3696-9789