

サラダライス Q&A

サラダライスとはなんですか？

環境こだわり米100%の発芽玄米を原料とした即食タイプのサラダ素材です。発芽玄米をサラダに合うよう加工し、電子レンジや湯せんで温めるだけで**手軽**に食べることができるだけでなく、サラダの具材として**栄養補給**を簡単にできることを目的とした商品です。

環境こだわり米とはなんですか？

環境こだわり米とは、慣行栽培と比較し農薬、化学肥料の使用を5割以上減らした「特別栽培米」の基準に加え、さらに環境に配慮した栽培方法によって生産されたお米のことです。お米栽培による琵琶湖への濁水の流出防止など、**環境への心配りを最大限にこだわって栽培されたお米**で、環境への負荷を減らして栽培されたことを滋賀県が認証したお米です。

なぜ温めるのですか？温めないと食べれない？

温めなくても大丈夫ですが、温めることにより、一層美味しくお召し上がりいただけます。また、温かいほうがご飯とドレッシングが馴染みやすくなります。**冷ましても美味しく**召し上がっていただけますので、温かいうちにドレッシングと和えてから冷まして下さい。長時間美味しさが逃げません。

開封後はどのように保存すればいいですか？

サラダライスはいきりタイプですので、**開封後は使い切って**下さい。

サラダと混ぜりにくい時はどうすればいいですか？

サラダと混ぜりにくい場合は、温めた後に一度別のお皿に**ほぐしながら**取り出してドレッシングと和えると、野菜と混ぜりやすくなります。

野菜とサラダライスを混ぜると何が良いのですか？

サラダライスには炭水化物・タンパク質が理想的に含まれ、野菜の食物繊維・ビタミンとひとつになって、**バランスのとれた**ライトな主菜となります。サラダのみを食べた場合より、**サラダライス**を加えたほうが栄養バランスが良くなります。サラダライスは**117kcal**と低カロリーでヘルシーなので**ダイエット**をしている方に最適です。

どんなドレッシングを使えばいいですか？

イタリアン、和風、中華、フレンチなど様々なドレッシングと**相性が抜群**です。また、お好みによりマヨネーズと和えることもできます。

サラダだけではなく、おにぎり、お茶漬けや雑炊、ライスコロケ、ソース類と和えてドリアやグラタン、鍋の具材など様々なバリエーションでお使いいただくことができます。

独自の発芽技術とは何ですか？

安全性及び炊飯性に優れた発芽玄米並びにその製造法(特許第3148739号)で、発芽させた玄米を熱水処理または蒸気処理することを特徴とし、これにより微生物汚染がなく**安全**で、発酵臭や異臭のない発芽玄米を提供する技術です。

「ギャバ」とは何ですか？

ギャバとはアミノ酸の一種であり、正式名称を **-アミノ酪酸**とといいます。癒し系アミノ酸とも呼ばれ、リラックス効果や血流改善、更年期障害の各種症状に対して改善効果が報告されています。最近では様々な食品に広く使われ、「**GABA含有食品**」として認知度が急速に上がってきています。

お米が茶色く潰れているように見えるのですが？

玄米を発芽させたお米(**発芽玄米**)を使用しているため、お米の色は茶色になっています。サラダライスはお米を炊飯した状態となっていますので、その影響でお米が潰れたように見えます。

品質・味には問題ありませんので、安心してお召し上がり下さい。