

さとに米千両



このお米は、低グルテリン米として育成された『春陽』と『LGCソフト』をブレンドしたお米です。

産地：鳥取市里仁地区
 生産・販売：(株)さとに医食同源 鳥取市里仁 312-1 TEL(0857)50-0613
 精米工場：中嶋米穀(株) 鳥取市千代水 4-3 TEL(0857)28-9220

低グルテリン米とは、お米に含まれるタンパク質のうち、身体に吸収されやすい易消化性タンパク質(グルテリン)の含量が低いという特性をもった品種のお米です。タンパク質の摂取制限が必要な人の腎臓への負担を低減させるために改良されたお米ですので、医療機関とご相談の上、食事療法でのご利用をお勧めします。炊飯は通常の水加減で炊飯し、お好みに応じて増減してください。(詳しくは <http://satonori.jp/rice> <http://www.nakashima88.com>)

本品は、消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。

＜参考＞ 米タンパク質組成分析報告書及び成分分析試験検査成績書は下記の通りです。分析結果は、任意に抽出した試料の数値です。農産物ですので、分析数値は多少のバラツキがあります。あくまでも参考値としてお考え下さい。

成分名	割合(重量%)	たんぱく質(%)	グルテリン(%)
グルテリン	9.7	2.0	5.2
たんぱく質	25	2.0	7.0
たんぱく質	17.0	16.2	30.0
たんぱく質	19.2	19.3	5.0
たんぱく質	14.2	18.0	21.0
たんぱく質	11.0	16.7	7.2
たんぱく質	31.3	39.9	19.0

検査項目	検査結果	検査方法
水分	14.3 g/100g	① 窒素燃焼法による水分測定法
たんぱく質	6.8 g/100g	② カンダク管-窒素定量法
糖質	79.7 g/100g	③ 糖質-糖化法
脂質	0.2 g/100g	④ 脂肪酸-メチル化法
繊維質	0.2 g/100g	⑤ 繊維質-重量法
ミネラル	1.1 mg/100g	⑥ 原子吸光光度法
カルシウム	14 mg/100g	⑦ 原子吸光光度法
マグネシウム	40 mg/100g	⑧ 原子吸光光度法
リン	99 mg/100g	⑨ 原子吸光光度法
その他	-以上-	⑩ パナセリアン-糖化法

春陽についての詳細は下記をご参照下さい。

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究所 農研機構 中央農業総合研究センター
<http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/0100/0107/001616/index.html>

LGCソフトについての詳細は下記をご参照下さい。

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究所 農研機構 近畿中国四国農業研究センター
<http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/0100/0107/001515/index.html>