

福島県楡葉町産 天のつぶ

ならは^ま米 GABA+

機能性表示食品 届出番号：I731

たくさんの皆さまからあたたかいご支援をいただき、まちの農業に少しずつ笑顔が戻ってきました。恩返しの気持ちも込めて、今度は皆さまに健康を届けていきたい。いつも食べるものだからこそ、少しでも健康にいいものを食べてほしい。そんな思いから「ならはう米GABA+」は誕生しました。

軽洗米
2kg



いい風吹く町。
福島県楡葉町
の最新情報はこちら！

JA 福島さくら

福島県楡葉町から、皆さまの健康を願う機能性米ができました。

ならは^ま米 GABA+

機能性表示食品 届出番号：I731

本品にはγ-アミノ酪酸(GABA)が含まれます。γ-アミノ酪酸(GABA)には血圧が高めな方に適した機能があることが報告されています。特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

1. ならはう米GABA+とは

福島県楡葉町にて収穫されたお米に一手間加えることで、GABA成分を増やしたお米です。ならはう米GABA+には、玄米の約3倍、白米の約10倍のGABAが含まれています。白米のおいしさそのままに、玄米以上の機能性を持つお米ができました。

2. 自然の力が生み出す天然アミノ酸GABA

収穫したお米に直接添加しているわけではありません。籾殻を取った玄米に水分を加え加温することで、胚芽部分に生成されたγ-アミノ酪酸(GABA)をお米の内部に浸透させます。GABA成分はお米自身の自然の力で生み出されたものなのです。

3. 注目が集まるGABAの効果

γ-アミノ酪酸(GABA)は、私たちの体にも自然界にもある天然アミノ酸。近年GABAの持つ効果に注目が集まっています。血圧降下作用や、ストレス緩和、睡眠の質の向上に効果が期待されています。血圧が気になる方や、睡眠の質を整えてリフレッシュしたい方には特におすすめです。

4. ならはう米GABA+のおいしい食べ方

ならはう米GABA+は、お米同士の摩擦でやさしくヌカを取る軽洗米仕上げ。おいしさを保ちつつ、よりGABA成分を逃しません。GABA成分は水溶性なので、お米は洗わず普通の無洗米と同じ炊き方がおすすめ。気になる方は1回ほど軽くすすいでから炊飯器で炊くと良いでしょう。

名称	ならはう米GABA+
原材料名	うるち米(福島県楡葉町産 天のつぶ)
内容量	2kg
精米日	表面上部記載
賞味期限	精米日より4ヶ月
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者 販売者	福島さくら農業協同組合 福島県郡山市朝日二丁目14番7号 TEL 024-922-3733

栄養成分表示	
1日の摂取目安量(150g)当たり	
熱量	513kcal
タンパク質	7.4g
脂質	1.7g
炭水化物	117.0g
食塩相当量	0.0g
機能性関与成分	
γ-アミノ酪酸(GABA)	10mg

警告 空袋を、幼児や子供が被って遊ぶと、窒息などの危険が伴います。空袋を、幼児や子供の手の届かない所に保管してください。

注意 この袋は可燃物ですので、火のそばに置かないでください。米袋には指定物以外の品物を入れないでください。



4 582308 950400

ゴミの排出区分は市町村のルールに従ってください。