



「農村に黄金の実りを！」
米の消費拡大を応援します！！

● 玄米を手軽に、より美味しく

オリジナルな「玄米ペースト」

一般的な米粉は、多くの工程を経て粉状にし、水分を戻して使用しています。それに対し玄米ペーストは玄米を水に浸漬し、そのままペースト化。栄養の多い糠(ぬか)部分を余すことなく使用するため、オリジナル機械を開発し、ペースト状にする独自の工程にたどり着きました。α化していない丸ごと玄米のペーストは汎用性が高く、様々な商品への広がりが期待できます。



玄米



玄米ペースト

玄米ってこんなに栄養豊富！

玄米と白米の栄養価比較
(白米を1とした場合)



玄米と小麦粉(強力粉、1等)の栄養価比較
(小麦粉(強力粉、1等)を1とした場合)



※文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より

\\ 著名人からも高評価! //



有名イタリアン
「オステリア・ヴィンチェロ」
齋藤シェフ

玄米ペーストを使用した玄米パンは小麦粉パンにひけを取らない美味しさで、もちもちした食感は玄米ペーストならではの。当店でも採用しており、お客様に大変ご好評です。また、私も商品開発に携わった玄米ペーストを使用した玄米パスタは、これまでのパスタとは一味違う新食感に仕上がっています。イタリアンのみならず、幅広いジャンルの料理とのコラボレーションが期待できます。美味しく栄養豊富、さらにグルテンフリーも実践できる玄米パンと玄米パスタ。ぜひ一度試してみる価値あります。



栄養療法の名医
「みぞぐちクリニック」
溝口院長

玄氣堂の玄米パン・パスタと、通常的小麦パンやパスタを比較するとき、玄米・パスタは食物繊維の含有量が高いことで、同程度の摂取量においても血糖値の上昇が抑制され、食物繊維がもつ整腸作用も期待されます。穀物としてはタンパク質を多く含む特徴も保たれ、注目されているタンパク質摂取の維持からも優秀な食材と言えます。併せて、各種ビタミンB群やミネラルだけでなくGABAやフェルラ酸など注目される機能性分子も含まれています。玄米は大豆やそばなどと比較すると、アレルギー反応を起こしにくいことも知られており、玄氣堂の玄米パン・パスタは日常で頻りに摂取する小麦パン・パスタの代替として安心して継続的に摂取できる事も特徴です。胃腸や便通に不調を感じている方だけでなく、健康維持増進においても完全グルテンフリーであり100%玄米ペーストが原料である玄氣堂の玄米パン・パスタをお勧めします。

商品ラインナップ

グルテンフリーパン・パスタの製造工場は、アレルギー特定原材料等28品目を含む原料を一切使用しておりません

玄米パン

しっとり、もちり、
豊潤で香ばしい美味しさ

手軽に
玄米の栄養を摂取

ドライフルーツやピールを練りこんだ
フルーツパンも登場

グルテンフリー



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

グルテン使用



※写真はイメージです。

■アレルギー特定原材料7品目*不使用

種類: プレーン/ひまわり/抹茶小豆
焼成後重量(参考値): <プレーン>25g・45g・97g
<ひまわり>47g
<抹茶小豆>56g

納品状態: 冷凍
賞味期限: 製造後360日(冷凍状態)

■アレルギー特定原材料7品目*不使用

種類: ブルーベリー/クランベリー/天草ばんかん
成型後重量(参考値): <ブルーベリー>45g
<クランベリー>45g
<天草ばんかん>45g

納品状態: 冷凍
賞味期限: 製造後360日(冷凍状態)

■玄米を5割以上使用

種類: 菓子パン、総菜パン等各種
納品状態: 冷凍
賞味期限: 製造後60日(冷凍状態)

グルテンフリー玄米パスタ

小麦製品にはないぷりぷりもちり食感

アレルギー特定原材料7品目*不使用



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

■ゆで時間約2分で時短調理にも!

内容量: 100g・500g 納品状態: 常温
賞味期限: 製造後90日

■どなたでも食べやすいショートサイズ

内容量: 80g・500g 納品状態: 常温
賞味期限: 製造後90日

■ソースが絡みやすい幅広麺

内容量: 100g・500g 納品状態: 常温
賞味期限: 製造後90日

★アレルギー特定原材料7品目: 卵、乳、小麦、そば、落花生、かに、えび

玄米ラーメン



※写真はイメージです。

内容量: 266g
(めん100g×2、スープ33g×2)
※2人前
納品状態: 常温
賞味期限: 製造後90日

※スープの一部に
豚肉・鶏肉・大豆・ごま・ゼラチンを含む。



ラーメンも
新登場!



©やなせスタジオ

Instagram
やっています!

製造・販売元



中九州クボタグループ

株式会社 熊本玄米研究所
住所: 熊本県菊池郡菊陽町原水2897
TEL: 096-340-5500
URL: <http://genkido-genmai.com/>

玄氣堂(大津店)
住所: 熊本県菊池郡大津町大字引水789-1
TEL: 096-293-1323

コメノパンヤ 検索



@genmaikenkyujo

