

# みえのゆめ 低リン米

「みえのゆめ」を独自の製法で加工し  
低価格でお求めやすい  
低リン米の開発に成功しました。  
(株)ミエライス、(株)サタケ、三重県農業研究所の共同開発

「年齢とともに、食事の成分には気をつけたい」  
「でも、家族と一緒にのおいしいお米が食べたい」

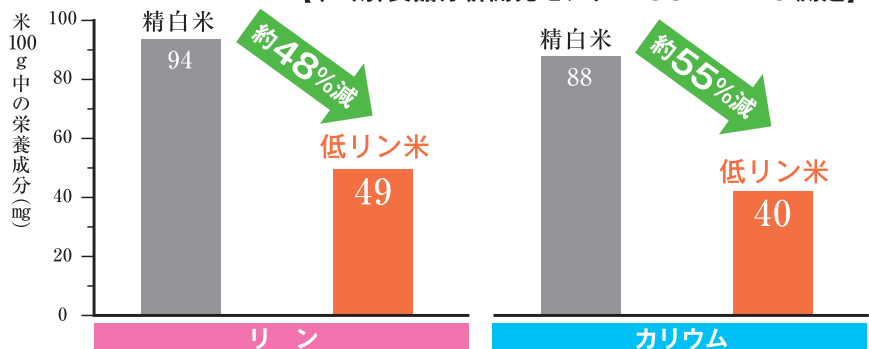


そんな声に  
お応えするために、  
開発したお米です。



## 低リン化加工 (特願 2014-68950) によるリン、カリウム含有量の低減効果 【(一財)食品分析開発センター SUNATEC 測定】

「みえのゆめ」を加工すると、  
おいしさはそのままに、  
リンおよびカリウムを  
**4割以上**  
減らせることが  
わかりました。



精白米の値は、「日本食品標準成分表 2010」掲載「(水稲穀粒)精白米」のものです。



—三重県観光キャンペーン—  
2013.4~2016.3

三重県 × **ミエライス**  
やっぱりおいしい  
みえフードイノベーション商品

株式会社ミエライス 〒514-1255 三重県津市庄田町1957番地

<http://www.mierice.co.jp/>

ミエライス 検索

お問い合わせ

0120-580-224

営業時間 8:30~17:00(土日祝を除く)