

お米が持つ自然な甘みそのままに。
あなたの毎日に新しい習慣、『お米のミルク』



冷やして飲むのが
オススメ!

国産米使用 お米のミルク

日本の土壌で育んだ
お米の甘みがあふれるドリンク。

原料には国産米を100%使用、お米を長時間かけてじっくり糖化させることで、お米の本来の甘みを引き出します。

また玄米の機能成分である『γ-オリザノール』を含む「米胚芽油」と、お米のビタミンとも称される「イノシトール」を加えたことで、お米の栄養を手軽に補給できます。

名前は「ミルク」ですが、牛乳・乳製品は使用していません。

豆乳やアーモンドミルクとも違う、「お米が原料」の植物由来のドリンクです。

「お米のミルク」の3つの特長

国産米
使用

砂糖
不使用

お米の
ビタミン
イノシトール
配合

お米が持つ自然な甘みそのままに。 あなたの毎日に新しい習慣、『お米のミルク』



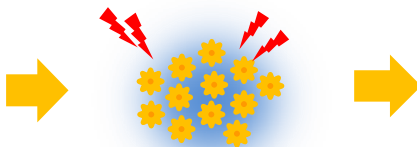
「お米のミルク」ができるまで

白米を糖化します



POINT

酵素によってデンプンが分解され、
米の甘みを引き出します！
さらに、米の栄養もプラス！



くせなく、
飲みやすく仕上げます



ご飯を噛み続けると、
だ液に含まれる消化酵素の働きで、
甘くなるのと同じ原理です！



全国農業協同組合連合会は「国産米使用 お米のミルク」で
フード・アクション・ニッポン アワード2015 商品部門
食品産業分野 優秀賞を受賞しました。



「お米のミルク」は全農ブランドの商品です。
『全農ブランド』につきましては、下記HPをご覧ください。
また、「お米のミルク」は『JAタウン』でも販売して
おりますので、ぜひご購入ください。

- 全農ブランドホームページ <http://www.zennoh.or.jp/zennoh-brand/>
- JAタウンホームページ <http://www.ja-town.com/>

商品に関するお問合せは下記までお願いします。

○お客様相談窓口 03-6271-8490 (全農生活リテール部)

受付時間 9:30~17:00 土・日・祝日・年末年始を除く