

埼玉グランドホテル 高橋祐介社長が見つけてきたこだわりの品

「本庄早稲田米・極」

昔ながらの自然農法と、早稲田大学、埼玉県、(株)T.M.Lの特許技術がコラボ。
この上ない「極み」という名のお米ができました。



本庄早稲田米

自然農法

白米・ソフトスチーム玄米

「本庄早稲田米・極」は、
お米に革命をもたらした！

健康のため、玄米食べたいが、炊くのが難しい！
味が美味しいの？と心配のあなたに朗報！

特徴
本庄早稲田米の

- ①無農薬の自然農法で手塩にかけて作った米
- ②玄米は、白米よりビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富
- ③通常の玄米より、甘味（ブドウ糖）が1.3倍・旨み（アミノ酸）が3倍
- ④いつも使っている炊飯器で、洗わず、水に浸さず、そのまま炊ける
- ⑤白米と混ぜて一緒に炊ける

ソフトスチーム加工（埼玉県・早稲田大学・T.M.Lが共同研究した特許技術）
この技術が、通常の玄米と違う驚きの特徴を生み出した！



しっとりしていて固くないので、おむすびにしても美味しい

「本庄早稲田米・極」

自然農法

ソフトスチーム玄米

キヌヒカリ 2kg

2,500 円（税抜）



※写真はイメージです