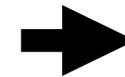
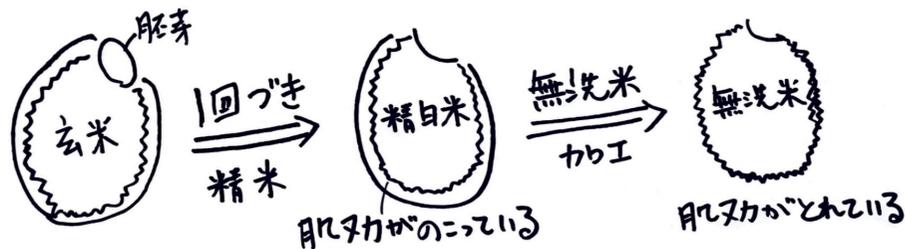


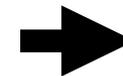
当店のお米は表皮を少しずつ削って精米しているため、一回づきの無洗米に比べてお米表面の旨味成分が残っています。
完全無洗米として洗わずに炊くことも可能ですが、1、2回流水ですすいでいただくにより美味しく炊くことができます。
すすいだ際、白く濁ることがありますが、それはデンプン質の旨味成分ですので洗い過ぎにご注意ください。

<通常の無洗米製造工程（一回づき精米）>



一回で精米するため、旨味成分が残らない。

<当店の無洗米製造工程（巡回式精米）>



複数回に分けて徐々に精米するため、旨味成分が少し残る。