

WE米® 商品ラインナップ



農協の生活習慣米 ういまい

多機能スーパー玄米のWE米100%、
白米に混ぜて炊くだけの、お手軽健康習慣！

白米と一緒に炊くことで、程よくプチプチとした食感が楽しめます。洗わずそのまま使えるタイプ。血中の中性脂肪を低下させる機能が報告されている成分を含みます。

機能性表示食品 (届出番号H1322)

機能性関与成分名: γ -オリザノール

届出表示: 本品には、血中の中性脂肪を低下させる機能が報告されている成分を含みます。

【原材料】玄米(国産)



農協のスーパーすぎる ごはん

いつものご飯に混ぜて炊くだけ！
WE米プラス大麦、Wの食物繊維がスゴい。

WE米ともち性大麦、もち黒米をミックスした、まさにスーパーすぎるごはん。WE米の機能性はもちろん、大麦由来の β グルカンが食後の血糖値の上昇をおだやかにします。

機能性表示食品 (届出番号G1265)

機能性関与成分名: 大麦由来 β -グルカン

届出表示: 本品には大麦由来 β -グルカンが含まれています。大麦由来 β -グルカンは食後の血糖値の上昇をおだやかにすることが報告されています。

【原材料】もち性大麦(国内製造)、玄米(国産)、黒米(国産)

・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
・本品は国の許可を受けたものではありません。・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

NEW!



レンジで出来たて! WE米蒸しパン

注目の「WE米」を使った、
レンジでカンタンにできるヘルシーな蒸しパン。

WE米がふんわり変身! WE米粉を使用した、レンジで手軽に作れる蒸しパンです。そのまま食べても、トッピングなどのアレンジも自由。WE米の機能性はそのままに、やさしい甘さともっちりとした食感に仕上げました。

【原材料】米粉(国産)、さとうきび糖、WE米粉、食塩、ベーキングパウダー



習生活 知ってる? 慣活 米。



農協の「生活習慣米」
ういまい
WE米®

機能性表示食品
(届出番号H1322)

機能性関与成分名: γ -オリザノール

届出表示: 本品には、血中の中性脂肪を低下させる機能が報告されている成分を含みます。
・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。・本品は国の許可を受けたものではありません。・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

お問い合わせ先

JA 北大阪

北大阪農業協同組合

〒565-0824 大阪府吹田市山田西4-15-1
TEL: 06-6877-5140



ついに誕生! 生活習慣米。

せい かつ しゅう かん まい

WE米®は、健康的な食生活をサポートするスーパー玄米です。

「WE米®」は学術名(waxy/amylose-extender)の頭文字を取って「WE米」と呼ばれ、学術機関によって研究が重ねられてきた多機能スーパー玄米です。JA北大阪は大阪公立大学をはじめとする協力者の和を広げ、産地化へ果敢に挑戦し、ついに商品化を実現しました。食物繊維が豊富な体にうれしい「機能性表示食品」として、毎日の健康的な生活習慣をサポートしてくれます。

✓ 大阪の学校給食への導入

大阪府で穫れたWE米®が月に一回給食に導入されており、地産地消、地域農業の振興、食育に繋がるだけでなく、子ども達が食物繊維等の成分を効率よく摂取する機会を提供しています。

✓ 介護食、配食サービスへの導入

✓ 某有名ホテルのレストランへの導入

など、近年注目が高まっています。



カラダに
フィーね!
WE米。



玄米の約7倍!

食物繊維

※WE米の36.7%が食物繊維

低GI

穀物トップレベルの

5つの機能性

※当社調べ

中性脂肪低減

玄米の約5倍!

GABA含有

グルテンフリー



食物繊維

驚異の含有量! 約4割が食物繊維。

WE米は食物繊維が豊富で100gあたり36.7gと、玄米が100gあたり5gであるのに対し、約7倍もの量が含まれています。さらに、量だけでなく、体内での動きが異なる「水溶性」と「不溶性」のバランスもとれています。

中性脂肪低減

話題のγ-オリザノールも豊富。

米ぬかに多く含まれるポリフェノールの一種として知られ、血中の中性脂肪値を低減させるといわれるγ-オリザノールが、玄米の約2倍も含まれています。最新の研究では、おいしさや幸福感を感じる力を高める働きも。

低GI

糖質を抑えたい方にも。

一般的な白米に比べて、WE米は糖質の量を抑えることができ、糖質の吸収もおだやかであるため、ダイエット中や血糖値が気になる方にもおすすめです。

グルテンフリー

グルテンのない食生活に。

小麦アレルギーなどグルテン過敏症の方はもちろん、健康志向の高い人たちにも注目されているグルテンフリー。WE米はグルテンを含んでいません。

GABA含有

GABAが玄米の5倍!

神経の興奮を抑える働きがあるGABAの含有量が玄米の約5倍も! GABAにはストレスや不安を軽減する効果、睡眠の質を向上させる効果も期待できます。