

(株)ギフライス・高付加価値米

養老 GABA^{ギャバ}米

GABA含有率は白米の10倍!
無添加の美味しいお米で
ストレスに負けない健康生活を!

健康増進に役立つGABAが、
美味しい白米で摂取できます。

今、注目の
プレミア
GABA米!!

西美濃の
ハツシモ
100%

なぜ、今、
GABA(アミノ酸)が
必要なの?



現代はストレス社会と言われています。日常生活の中にもストレスがいっぱいあふれています。そのストレスを和らげようと体内で多くのGABAが使われ不足しやすい状況になっています。GABAには、ドーパミンなどの興奮する神経の伝達物質の過剰な分泌を抑え、気持ちを落ち着かせリラックスした状態にする作用があります。落ち着いた状態なら体内で十分な量のGABAが作りだされるのですが、ストレス状態や加齢により少なくなっています。そこで、この「養老GABA米」で美味しく摂取していただきたいと思ひます。

「養老GABA米」は、見ためはそのまま白米ですが、
GABA(γ-アミノ酪酸)を多く含んだ高品質な白米です。

美容と健康を応援するための6つの特徴!!

気持ちを落ち着かせる
「抗ストレス作用」があり、
身体にリラックスをもたらす
役割があります。

主食から摂る
自然な栄養素だから
毎日続けることのできる
健康法です。

玄米の5倍、
白米の10倍の
GABA含有量。

発芽させない
特許製法だから
水溶性のGABAでも
水に流れ出ません。

お米が作る
アミノ酸だから
一粒一粒が自然の
サプリメントです。

遺伝子組み換え、
添加物も一切なし。
無添加のお米ですから
安心、安全です。

日本初の
特許製法

おどろきの発見で、世界5カ国で特許を取得!!

【日本・アメリカ・韓国・中国・豪州】



大切な人に健康でいてほしい。それが私たちの使命です。

“皆さんの健康増進のお役に立つ「ギャバ米」を養老の地からお届けしたい”この思いで、ひたすらに夫婦で研究を重ね、15年あまりの時間をかけ一粒一粒丁寧に作り続けました。そして、大きな発見にたどり着きました。それは、発芽させることなく胚乳部分に、アミノ酸の一種である遊離γ(ガンマ)-アミノ酪酸(GABA)を増加させることにより、精米した白米にGABA(ギャバ)を豊富に含んでいるという従来にない米の製造方法でした。従来、胚芽の栄養は胚乳(白米となる部分)に移動できないため、発芽玄米に含有しているギャバを白米では摂取できないとされていました。しかし、この発明は稲刈り後の籾を一定の条件で加熱することにより、お米にあるアミノ酸と酵素の働きを活性化させ、発芽させることなく胚乳部分にギャバを作ることが可能になりました。

主食として毎日召し上がることができる白米に、ギャバが10倍~20倍に増加したおいしくて健康によい「養老ギャバ米」というお米が出来上がりました。この無添加で遺伝子操作のない安心で安全な「養老ギャバ米」をぜひ、お召しあがりください。

製造者

株式会社米ト産業
代表取締役社長/安藤 年治
取締役/安藤 艶子

“西美濃・養老”の老舗お米屋さん
丹精こめてつくっています。

主食から体内環境を変えることで、
今よりもっと健康に。
ストレスにも、病気にも負けない身体を。

お召しあがり方~GABA米は簡単に炊けます。

ふだんと
変わらない
炊き方でOK

いつもの
お米に少し
混ぜてもOK

リゾットなど、
硬めの調理に
最適です

- 「養老GABA米」100%でも、普通の白米と混ぜてもおいしいごはんが炊けます。お好みの硬さもありますので、お好みの水加減を見つけてください。
- 「養老GABA米」の特徴に、炊きあがりにも多少のお焦げや独特の香りがありますが、お召しあがりいただくには問題ありません。
- おにぎり・お弁当・お寿司にもおすすめです。冷めてもおいしいのが特徴です。
- 継続してお召しあがりいただくことをおすすめしています。

GABAについて

- GABAは、正式名称を遊離γ(ガンマ)-アミノ酪酸というアミノ酸の一種です。
- 食品では発芽玄米やチョコレートに多く含まれていることが知られています。
- GABAは細胞や血液中などに単独で存在し、健康に役立ち、ストレスを抑える成分として活躍する大切なアミノ酸です。また、近年では美容にも良いとされています。
- GABAは、脳内では神経細胞の興奮を抑える「抑制性の神経伝達物質」や脳細胞の代謝を促進することで知られています。

栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ギャバ
	351Kcal	5.3g	0.9g	80.3g	0g	10mg

試験依頼先/ (財)日本食品分析センター

養老GABA米は元気の源!

ハードな練習続きの

私の身体とメンタルを回復してくれます。



シドニー・アテネ両五輪では
チームをメダルへと導き、
北京五輪では熱い解説で
金メダルの感動を
日本中に伝えた。

元ソフトボール女子日本代表監督

宇津木 妙子



私も応援
しています!!

GABA米のおにぎりを美味しく食べています。

皆さん、こんにちは。元ソフトボール女子日本代表監督の宇津木妙子です。米ト産業の安藤夫妻とは大垣市で知り合いになってから、長い間仲良くさせていただいております。

ご夫妻が長年研究を重ねていらっしゃる「ギャバ米」のおにぎりを美味しくいただいております。ソフトボールの練習で体力的にきつい時、イライラした時などは大変助かっています。この「ギャバ米」は、ご夫婦のお人柄のように一粒ずつ丁寧に炊けてあり、無添加で安全なお米であると確信しています。ぜひお試しください。

西美濃・養老で生まれたGABAをたくさん含んだお米。

孝子伝説によると、ある時貧しい木こりが岩間から湧く、酒香のする水を老父に飲ませたところ、老父はすっかり若返った。この話が都に伝わり、天皇自身が「老いを養う若返りの水」と称え、元号を「養老」と改めたという。そんな逸話の残る西美濃・養老の地で生まれた「養老GABA米」若返りの言い伝えさながらの新開



発された養老GABA米は、世界5ヵ国で特許取得。一粒一粒が身体を元気にしていき、あなたの健康と美容をサポートします!主食にこだわり、毎日の生活を考えた老舗お米屋の思いが詰まっています。

販売者

TEL:058-272-5225

ギフライス

検索

HP: <http://www.gifurice.co.jp/>

株式会社ギフライス

〒500-8281 岐阜市東鶉1丁目110番地の1
TEL. 058-272-5225 FAX. 058-276-9876

