

消費者の皆様からのよくあるご質問



「米粉製品の魅力が知りたい」との皆様からのご質問にお答えします。



Q1、米粉って栄養価はどうなの？



A1、米粉は小麦粉に比べ、たんぱく質の成分のひとつである必須アミノ酸(リジン)が多い特徴があります。アミノ酸のバランスが良く、たんぱく質の栄養価が高い特徴があります。

カロリーは？(その1)

米粉と小麦粉そのもののカロリーは、ほぼ同じです。



Q2、米粉でどんな効果があるの？



A2、米は国内で自給できる貴重な食料です。米粉を利用することで、自給率の向上や地域農業の活性化につながります。

カロリーは？(その2)

米粉は小麦粉に比べ水分を多く含むのでボリューム感があり満足感が得られます。



Q3、米粉パンなどが固くなったら？



A3、米粉は小麦粉に比べ、日にちをおくと固くなりやすい性質があります。固くなったらレンジなどであたためるとおいしくいただけます。

アレルギーは？

米粉100%の製品であれば小麦アレルギーの方も安心して召し上がれます。なお、製品によって、小麦粉、小麦粉グルテン等を含む場合がありますので、必ず表示をご確認ください。