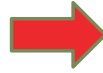


## さらさらでお米をランクアップ



両方のカップにお米と水を入れる

片方だけさらさらを入れる

さらさらを入れた方は、残留している

微量の化学肥料や農薬に反応して

黄色くなります

今注目を集めている「古米」「古古米」「古古古米」「古古古古米」が 

古くなり酸化したお米の味をさらさらが蘇らせます

- ① お米を洗うときは、最初に水道水ではなくミネラルウォーターをお米が隠れるくらいに入れます（塩素の入っていない水を使う）  
お米2合に対して**さらさらを3～5つまみほど**入れてゆっくりかき混ぜます
- ② 黄色くなってきた水を捨ててすすぎ洗いをします（水道水でも可）
- ③ 最後にお米の量に応じてミネラルウォーターを入れて炊飯器にセットします

さらさらは抗酸化力が強く酸化還元電位が低いので酸化したものを還元（元に戻す）します