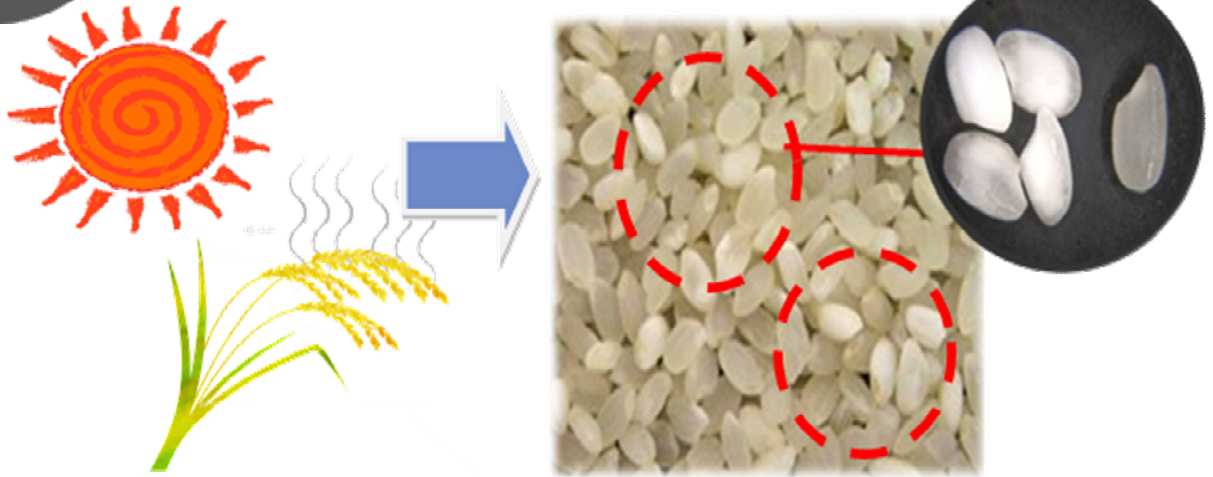


商品の「？」にお答えするお役立ち情報



Q. 白いお米が混ざっています。



「粉状質粒(ふんじょうしつりゅう)」
と呼ばれる粒です。

生育中の高温や日照不足等の影響で、米粒にでんぷんが十分に蓄積されず、米粒に小さな空気の隙間ができます。この隙間が光を乱反射するため、白く濁って見えます。「粉状質粒」(通称「シラタ」)と呼ばれるもので、カビでも異物でもありません。食味等への影響は少ないと言われており、通常のお米と同じようにお召し上がりいただけます。新米・古米は関係なく、その年の天候によって、産地や品種を問わず発生します。