

秋田県大仙市産の新米を金芽米に  
有機質肥料で育てた単一農家米「金芽米 タニタこまち」  
9月21日より予約受け付けを開始

2021年9月21日  
株式会社タニタ



有機質肥料で育てた単一農家米を使った「金芽米 タニタこまち」

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区前野町1-14-2、社長・谷田千里）は、タニタの国内生産拠点である秋田工場（株式会社タニタ秋田）が所在する秋田県大仙市産「あきたこまち」の新米を東洋ライス株式会社（銀座本社：東京都中央区銀座5-10-13、代表取締役・雑賀慶二）が持つ独自の精米技術で「金芽米※1」に加工し、「金芽米 タニタこまち」として、タニタオンラインショップ（<https://shop.tanita.co.jp/>）で予約販売します。タニタが契約する大仙市の生産者が有機質肥料で育てた単一農家米※2を、玄米の栄養を残した金芽米に加工。新米ならではの風味に加え、栄養価を高めました。内容量は5キログラム。数量、期間ともに限定販売で、価格は3000円（税込）。9月21日から予約受け付けを開始します。発送時期は10月、11月、12月から指定でき、最終分となる12月分の受け付け締め切りは12月10日23時59分です。

「金芽米 タニタこまち」は秋田県大仙市で2021年9月に収穫された「あきたこまち」の新米を100%使用しています。大仙市は仙北平野の湧水を活用して古くから稲作が盛んで、東北第1位、全国第2位の米の生産地です。そこでつくられる「あきたこまち」は香り、うま味、甘みのバランスが良いお米といわれています。タニタでは、契約生産者より有機質肥料で育てた単一農家米を仕入れました。この時期だけ味わえる新米のおいしさを残しつつ、より多くの方にタニタらしく健康的に食べてもらいたいと考え、東洋ライスの協力

を得て、「金芽米 タニタこまち」として商品化しました。

「金芽米」は、通常の精米時に糠（ぬか）とともに取り去られてしまう「亜糊粉層（あこふんそう）」を独自の精米技術によって残した無洗米です。これにより、通常の白米に比べて、ビタミンB1が約7倍、食物繊維が約1.8倍、オリゴ糖は約1.2倍含まれており、栄養価が高いのが特徴です※3。また、亜糊粉層に多く含まれている酵素が炊飯時にでんぷん層を分解することで、良質な甘み・旨みを生み出します。さらに、亜糊粉層は水分を多く吸収するため、炊き上がった際にごはん一粒一粒がふっくらとふくらみます。同じ量のご飯を通常の白米よりも少量で炊くことができるため、カロリー約17%、糖質約14%のカットを実現しました。

タニタではこれまで、体組成計や歩数計などの健康計測機器に加え、「タニタ食堂」や「タニタカフェ」を展開し、食の領域における健康づくりもサポートしてきました。今回発売する「金芽米 タニタこまち」は、生活者の嗜好に合わせてラインアップを拡充するもので、健康的なご飯の食べ方を提案します。タニタでは、今後もさまざまな食関連のソリューションを展開し、生活者の健康習慣づくりを支援していきたいと考えています。

※1 「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。

※2 一般に流通しているお米は、複数の生産者でつくられたお米がブレンドされています。このため、有機農法でつくられたもの、低農薬のもの、化学肥料でつくられたものなど、同一品種であっても品質の異なるお米が混在してしまいます。単一農家米は、栽培方法も生産環境も同一となるため、品質にバラつきがありません。「タニタこまち」は、タニタの契約生産者・有限会社アグリフライト大曲が有機質肥料で栽培し、品質管理を徹底した「あきたこまち」のみを使用しています。

※3 金芽米と同じ原料米を従来の精米方法で精米したお米を「普通の白米」とし、手洗いした状態で栄養価を測定しています。オリゴ糖類含有量は日本認証サービス（株）、その他の栄養価は（財）食品環境検査協会調べによるものです。

■「丸の内タニタ食堂」で「金芽米 タニタこまち」を使用した郷土料理メニューを提供  
「丸の内タニタ食堂」（東京都千代田区）で、「金芽米 タニタこまち」を使ったオリジナルメニューを提供します。期間は11月1日より11月5日まで。タニタこま치의産地である秋田県の郷土料理である「きりたんぼ」をテーマにしたオリジナル週替わり定食と、テイクアウトメニューでおにぎりを販売します。

※「丸の内タニタ食堂」は平日のみの営業となります。

※緊急事態宣言への対応により店舗が臨時休業した場合、コラボメニューの提供は行いません。営業状況はタニタ食堂のホームページでご確認ください。

<https://www.tanita.co.jp/shokudo/shop/detail/marunouchi>

### お客様からのお問い合わせ先

株式会社タニタ お客様サービス相談室  
ナビダイヤル:0570-099655  
受付時間:平日9:00-18:00

本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。