



# ACQUERELLO®

IL RISO。

RONDOLINO Soc. Coop. Agr.

ロンドリーノ社

## IL RISO

1935年からピエモンテ州、ヴェルチェッリ県に米作に打ち込むロンドリーノ家によってアクエレッロは誕生しました。イタリアで初めて熟成米の生産に

成功し他の追随を許さない比類なきグルメ向けの高品質熟成米として世界中で認知されています。



## RISO CARNAROLI

常温

原材料 単一原料米（カルナローリ）

賞味期限 3年

保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

イタリアの米産地ヴェルチェッリで、リゾットに最適とされるカルナローリ米だけを使用し、1年以上の熟成をかけて出荷しております。この熟成の工程を施すことで、内部のでんぷん質を安定させ、粘着性を軽減、リゾットに欠かせないお米の程よい固さとシャープさを実現しております。また、精米方法にもこだわり、複数にわたって細かくお米を精米することで、割れ米のほとんどない、きれいな米粒のみの生産を行っております。さらに、お米の中で最も栄養価の高いと言われる胚芽を、一度取り除いた後に粉碎して再統合させる国際特許技術を採用。栄養価の高い、世界中で愛される最高品質のリゾット米を提供しております。

### リゾット米 真空缶1kg

規格〈ケース入数〉 1kg〈6缶〉



### リゾット米 真空缶500g

規格〈ケース入数〉 500g〈12缶〉



### リゾット米 真空パック2.5kg

規格〈ケース入数〉 2.5kg〈4pc〉



## 特許取得済製法「ELICA」



アクエレッロは、白米でありながら玄米の最も重要な栄養価を兼ね備えた唯一の米です。

通常、精米の過程で最も栄養価の高い部分である胚芽（ビタミンやミネラルを含む）が取り除かれますが、アクエレッロではこの胚芽を取り除いた後に保存し、特許取得済みの製法（ELICAという方法）によって再び白米に戻すことで、栄養素を再吸収させています。

この革新的なプロセス（2007年特許取得）により、白米の調理のしやすさと玄米の健康的な特性を両立させることに成功しています。

