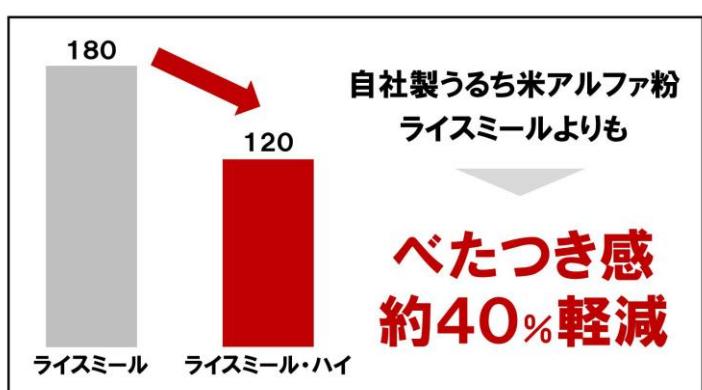


介護食などの「とろみづけ」に

ライスミール・ハイ



安全・安心素材
「お米」でとろみづけ



独自製法でうるち米を
高度アルファ粉体化＆低粘度処理

- ★優れた保水性。離水防止
- ★とろみ濃度、加水量で調整
- ★食品として表示可能（米粉）

5分粥状に調理し、45°Cで比較。直径 18mm の樹脂製円柱プランジャーを速度 10mm/秒で、ビーカーに入れたお粥に押し込んで測定(自社調べ)

調理例：コンソメスープに使用

■製造



〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413

<http://www.niigata-matsuya.com/>

■販売

肉や魚を使ったお料理にも！汁物や飲料のとろみ付けも！

細かく刻んだ食材、ミキサーにかけてペースト状にした食材、何に混ぜてもOK

時間経過でとろみが変化せず、安定
溶けやすく、取り扱いも簡単！
アルファ化度が高く、お腹にもやさしい

- ・一般細菌 300 個／g以下、耐熱性菌 100 個／g以下で衛生的（いずれも分析値）
- ・本製品を使用した場合の表示例：米粉（国産）



国産米100% ごはんの栄養 低栄養の改善

おかずとごはんと一緒に口にして噛む
ごはんには、食べやすい食塊を形成する「つなぎ」としての役割もあります
お米が主原料の「ライスマール・ハイ」は
おかずの「とろみ付け」や「つなぎ」としても相性抜群

活用例



オムレツ(1人前)

ライスマール・ハイ 5g、卵 55g(M玉)、牛乳 55cc

牛乳を入れたボウル等にライスマール・ハイを3回に分けて混ぜ入れ、泡だて器でよく攪拌します。そこに卵と調味料を入れ、さらによく混ぜ合わせます。温めたフライパンに油を引き、卵液を数回に分けて焼きます。

食感は非常にやわらかく、ふわっとしたオムレツが簡単に作れます。また水分も良く抱き込むため、離水の無い適度なまとまりを実現します。



とてもキメ細かく
ふわっと滑らかな仕上がり



漬物(1人前)

ライスマール・ハイ 3g、漬物 15g、お湯 20cc

食べる方の食形態に合わせて、漬物を細かく刻みます。ボウル等にお湯を入れ、ライスマール・ハイを数回に分けて混ぜ入れ、とろみがついたら、刻んだ漬物とよく混ぜ合わせます。

適度なとろみが、細かく刻んだ漬物をまとめ、噛みやすくなっています。お米なので、他の食材の味を損ないません。



「ごはん」と「漬物」を
一緒に食べる感覚