

米粉ひとすじ百余年

百年のライスブラン

高度滅菌米糠

独自製法で雑菌と古米臭を W ブロック！



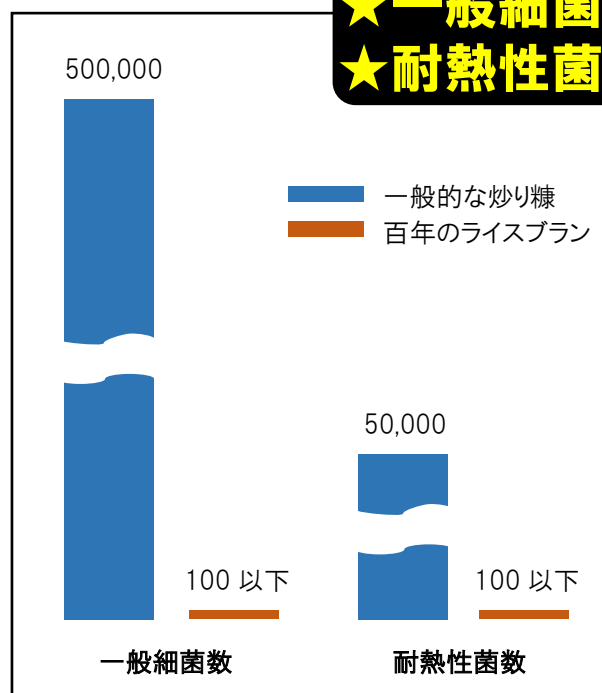
生糠

高温・高圧
滅菌処理



まつやの「百年の米糠」

★一般細菌 100 個/g 以下
★耐熱性菌 100 個/g 以下



※分析値(自社調べ)

★ブロック1 雑菌

耐熱性菌※も含めて高度に滅菌。
管理も簡単で、糠漬けなどに使う際
も、雑菌の増殖を防ぎ、有効な菌が
働きやすい環境に。



★ブロック2 特有の古米臭

糠に発生する独特な古米臭の原因となる「酵素」の働きも
抑制。製品は「きなこ」のような香ばしさがあります。

※耐熱性菌

芽胞形成菌とも呼ばれ、自分の発育に不利な環境下で芽胞を形成し、数年以上も
存続すると言われており、発育できる環境になると発芽して増殖し、食品の腐敗や食
中毒症状を引き起こすことがあります。

安心・安全な
糠を使用

- 100%国産米の糠を使用
- お米は残留農薬不検出 & 放射能検査基準クリア

製造



まつや株式会社

新潟市北区葛塚 3497-2

TEL.025-387-3325

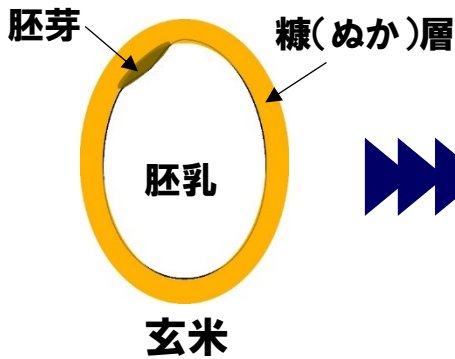
FAX.025-388-7413

Mail matuya@ruby.ocn.ne.jp

<https://www.niigata-matsuya.co.jp/>

販売

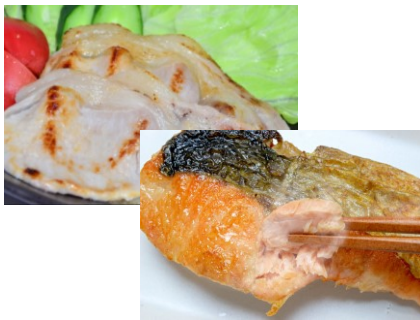
体に嬉しい成分が凝縮した「米糠」を余すところなく



話題の栄養成分

- γ -オリザノール
- α -トコフェロール(ビタミンE)
- 食物繊維
- 各種ビタミン・ミネラル など

コク深く、塩カドおさえ、まろやかに



本製品に含まれる脂質の作用が、塩カドを抑えながらコクや旨味を引き立て、素材の旨味成分とともに、全体の味をまろやかにまとめてくれます。またこれらの働きで、少ない塩分でもしっかりと味が出るので、減塩効果も期待できます。

■糠に含まれる主な油分

成分	どんな効果
植物性中性脂肪	コク味や旨味を出す
糖脂質(セラミド)	乳化作用 水と油が均一に混ざる 味をまとめ、まろやかに
リン脂質(レシチン)	

そのままでも食べられるスベック

カラダばかりでなく食べ物にも効く素材。さあ、何に使ってみようかー。



素材として、コンビニや宅配のお弁当、スーパーのお惣菜、各種スイーツなど

学校や病院、介護施設の給食などに、栄養面を考慮した炒り糠入りのメニュー

まつやの「百年の米糠」は、一般的な炒り糠よりも高温焙焼。「きなこ」のような香りも特徴です。

栄養強化・健康・免疫力アップ
これからの時代のキーワードに

まつやの「百年のライスブラン」は、体に有効な成分はもちろん、味や物性を変えるなどの効果も期待できます。

食を通じた生活習慣病予防や健康面からのアプローチ、おいしくて、長く続けられる食品やメニュー提案にぜひご活用ください。

品名	百年のライスブラン
用途	・糠床(各種漬物、魚・肉の糠漬けなど) ・適宜ブレンド スープ、味噌汁、ごはん、おかゆ、ふりかけ、カレールウ、パン、ケーキ、クリームなど
原料	米糠(国産米)
荷姿	ケース入数 1kg×5袋 ※アルミスタンディング袋
賞味期限	1年(高温多湿を避け常温で保存)