

製品規格

商品名 **玄米ハイアルファ**
 内容量 ①15 kg ②1kg×4

| 原材料名 | 配合 (%) | 原産国 | 添加物 | アレルギー表示必要性 | G M O | | | 備考 |
|---------|--------|-----|-----|------------|-------|-----|-----|----|
| | | | | | 組換 | 非組換 | 不分別 | |
| 水稲うるち玄米 | 100 | 日本 | 無 | 無 | | ○ | | |

| 規格項目 | | | | | | |
|------|----------|-----------------------|--------|--|----------------|----------|
| 衛生規格 | | | 物性規格 | | | |
| 検査項目 | 分析値 | 分析方法 | 外観及び物性 | | 一般分析 (100gあたり) | |
| 一般細菌 | 300 /g以下 | 標準寒天混釈平板法 | 外観 | | エネルギー | 387 kcal |
| 大腸菌群 | 陰性 | デソキシコレート寒天平板培養法 | 白度 | | 蛋白質 | 7.2 g |
| 耐熱性菌 | 100 /g以下 | 標準寒天平板培養法(10倍希釈シャーレ内) | 平均粒度 | | 脂質 | 2.1 g |
| | | | | | 炭水化物 | 84.7 g |
| | | | | | ナトリウム | 4 mg |
| | | | | | 水分 | 5.1 g |
| | | | | | 灰分 | 0.9 g |

製造工程
 精米→洗米→浸漬→蒸米→熱乾燥→解砕→製粉→(マグネット)→シフター→(マグネット)→計量→袋詰め→密封(ミシン掛け)→金属探知機→検品→出荷

| | | |
|-------|---|------------------------|
| 金属探知機 | 有 | (精度 SUS φ4.0 Fe φ3.0) |
| マグネット | 有 | (最大 10,000ガウス) |

| 製品画像 | 包装材料 | 特記事項 |
|--|--|---|
| ■15kg詰  | ■15kg詰 830mm×420mm×75mm ■1kg詰 325mm×217mm×100mm | ●この製品を使用した場合の表示例 玄米粉(新潟産コシヒカリ) ●開封後は、高温多湿を避け、開口部をしっかりと閉じてください(なるべく速やかに使い切るようにしてください) ●荷姿(内容量)は2タイプあります。 1kg詰めの場合、1ケース5袋入れ(5kg)での出荷単位となります |
| | 保管条件 | 常温(高温多湿は避ける) |
| | 品質保証期間 | 未開封/180日 開封/30日 |
| | 製造日表示 | 有 |
| | PL保険 | 有 |

素材本来の味を、ぐっと引き立てる驚きの粉

添加物ではなく
食品として
表示可能

玄米ハイアルファ

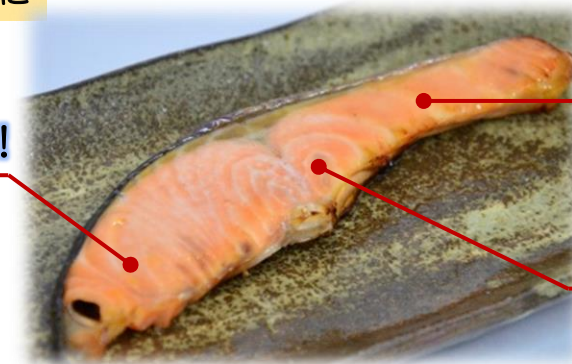
(新潟県産コシヒカリ玄米 100%)

多用途な
「自然」素材
高付加価値化

★魚や肉の漬けだれに

◎生臭さを軽減し、
皮の栄養もまるごと摂取!

鮭の皮には、コラーゲン、ビタミン類、
必須アミノ酸である、DHA・EPAも
多く含まれています



◎高い保水力で
素材をやわらかく!

◎魚の旨味アップ!

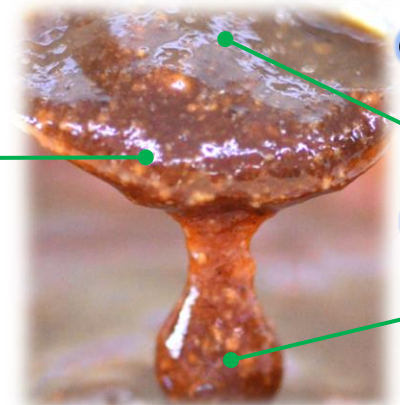
【玄米ハイアルファの漬けだれを使った調理例(鮭)】

- 魚の切り身(350g)に対して ●水…100cc ●玄米ハイアルファ…10g ●塩…6g※
- ① 水に塩を加え、玄米ハイアルファを3回に分けて溶き入れます。
★ポイント：ダマが出ないように完全に混ぜます
 - ② ①でできた漬けだれに魚を一晩漬けこみ、軽く水で洗い流し、水気を拭き取ってから、
弱火で約7分焼きます。

※肉(400g)の場合は4gが目安です

★各種ソースやたれなどに

◎味にまろみとコクが生まれます



◎水分を多く抱き込み
歩留まりUPにも

◎お米の自然なトロミ
でんぷん代替として

★その他、使い方いろいろ



マロ・アルファ 4%添加例

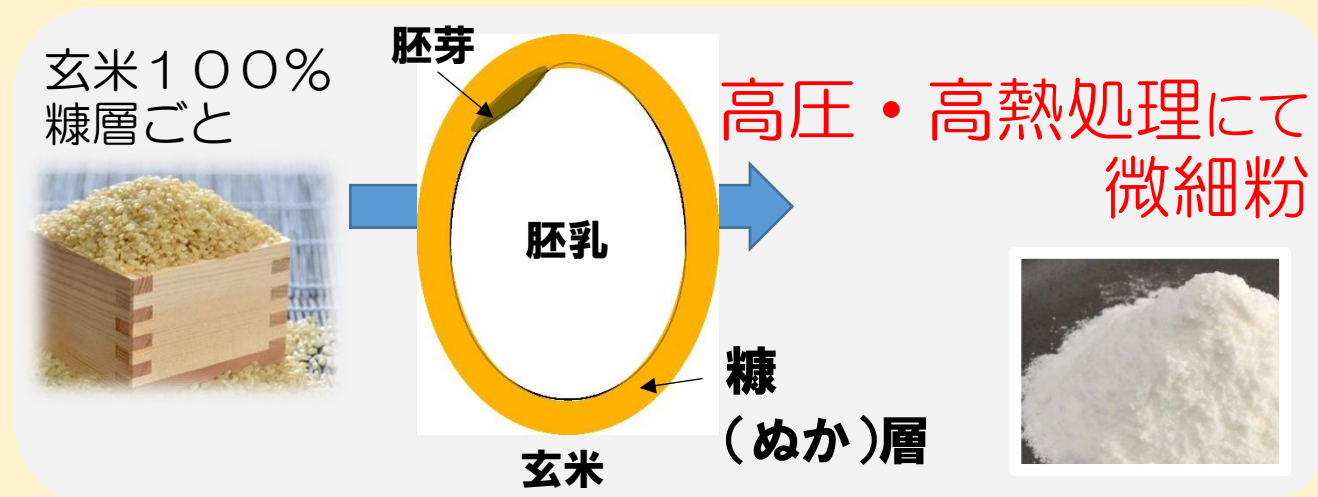
- | | |
|---------------------------|------------------|
| ●ラーメンスープ(しょうゆ) : 0.5~0.8% | ●レトルトカレー : 2~3% |
| ● (みそ) : 2% | ●ソース・焼肉のたれ等 : 4% |
| ●パスタソース : 2~3% | |
- ※総量に対して

玄米ハイアルファ

米加工ひとすじ110年のまつやが、研究を積み重ねて実現した独自製法により、うるち玄米の高度アルファ粉体化に成功

こだわりの
安心・安全な
素材です

- 100%国産玄米を使用
- 残留農薬不検出 & 放射能検査基準クリア



- ◆アルファ化度97%以上
一般的な炊飯米でおよそ85%
- ◆衛生的にもすぐれています
一般生菌 300 個/g 以下 耐熱性菌 100 個/g 以下

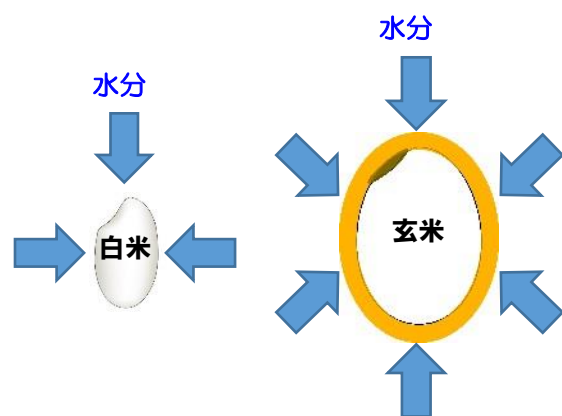
食品素材としてのメリット①

★糠（ぬか）層の保水力で
やわらかく、ジューシーな仕上がり

■玄米と精白米の吸水力の違い

玄米及び、糠層と胚芽が除去された白米の吸水割合には30%の差が！

| 種類 | 割合 | 吸水量 (お米 100g で) |
|-----------|------------|--------------------|
| 白米 | 30% | 30cc |
| 玄米 | 60% | 60cc |



もともと吸水の良い糠層がついたままの玄米を高い熱処理技術で、まるごとアルファ化粉にしているのです。白米の米粉に比べても、吸水力(保水力)が、断然違います。

本製品を使った漬けたれを食材に使用すれば、全体を均一に保水。やわらかさ、ジューシーさに寄与します。また、その保水力で素材そのものに含まれる旨味や栄養も逃しません。



食品素材としてのメリット②

★糠（ぬか）層の油分で
味全体にまろやかさと、コクをプラス

■玄米と精白米の脂質の違い

玄米の脂質の割合は 2.2~2.6% (白米は 0.9% ※)

※日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂) による

| 割合 | 成分 | どんな効果 |
|-----|------------|-----------------------------------|
| 80% | 植物性中性脂肪 | コク味や旨味を出す |
| 10% | 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 |
| 10% | リン脂質(レシチン) | |

玄米の脂質は白米の約3倍で、ほとんどが糠層に含まれ、大きく上の3種類の脂質に分けられます。

本製品に含まれる脂質の作用が、コクや旨味を引き立て、素材の旨味成分とともに、全体の味をまとめて、まろやかに仕上がります。

