

製品規格

商品名	玄米ハイアルファ	
内容量	①15 kg	②1kg×4

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	標準寒天混釀平板法	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倍希釀シャーレ内)			脂質	2.1 g
			平均粒度		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→解碎→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 ϕ 4.0 Fe ϕ 3.0)
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：三層クラフト紙 ■1kg詰：アルミ袋	●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)
寸法（縦・横・奥行）	■15kg詰 830mm×420mm×75mm ■1kg詰 325mm×217mm×100mm	●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)
保管条件	常温(高温多湿は避ける)	●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袋入り(5kg) での出荷単位となります
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

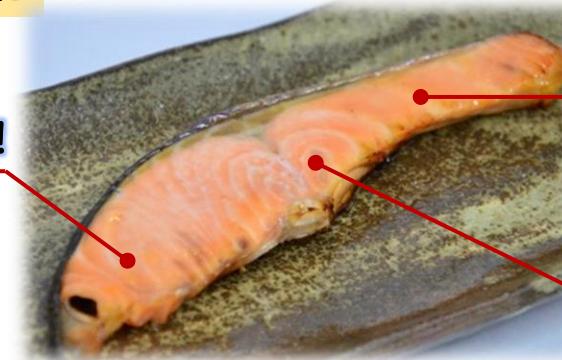
玄米ハイアルファ

(新潟県産コシヒカリ玄米 100%)

★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！

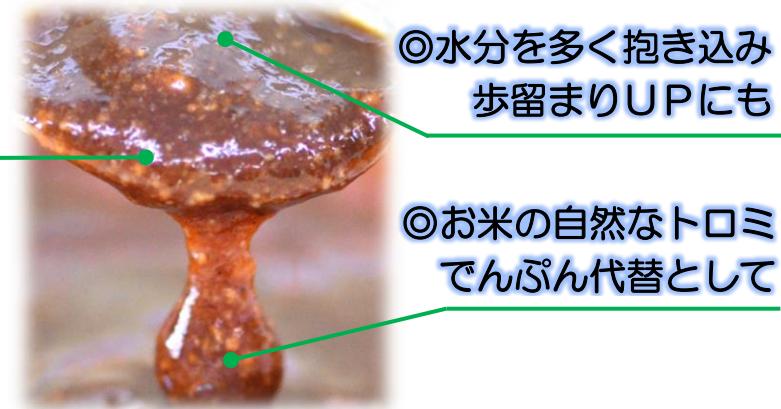
【玄米ハイアルファの漬けだれを使った調理例(鮭)】

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



★その他、使い方いろいろ

- ラーメンスープ(しょうゆ) : 0.5~0.8%
 - レトルトカレー : 2~3%
 - パスタソース : 2~3%
 - パスタソース : 2~3%
 - リゾット : 2~3%
 - パスタソース : 2~3%
 - パスタソース : 2~3%
 - パスタソース : 2~3%

※総量に対して

製造

販売

おかげさまで創業 114 年

TA 950-3321

まつや株式会社
 matsuya

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2
TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413
<http://www.niigata-matsuva.co.jp/>

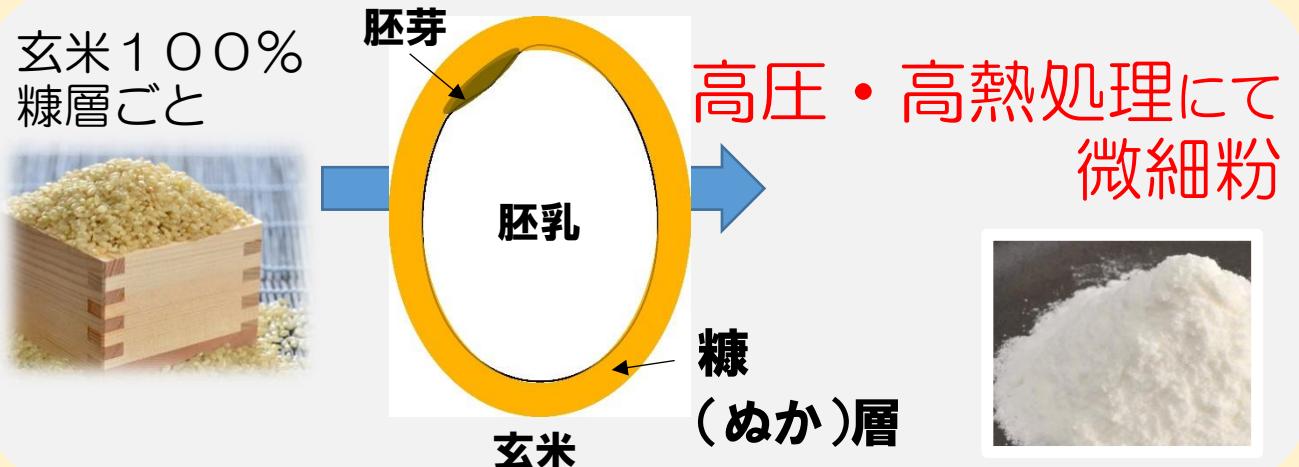
■まつやの「高度アルファ粉体化技術」が生み出す、驚きの食品素材

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



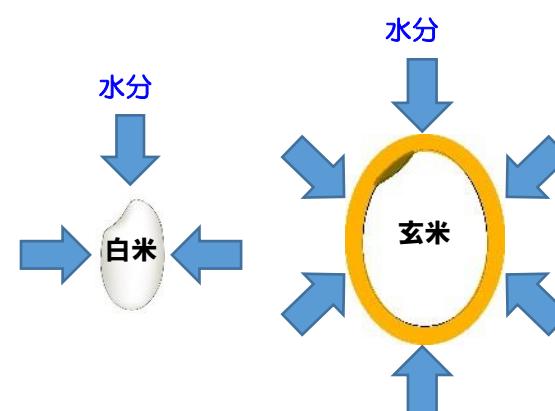
食品素材としてのメリット①

★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、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だれを食材に使えば、
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。



◆アルファ化度97%以上 ◆衛生的にもすぐれています
一般的な炊飯米でおよそ85% 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
10%	リン脂質(レシチン)	味をまとめ、まろやかに

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。

