

商品仕様

仕様



商品サイズ

商品名	災害時保存食 新アルファ米
内容量	50袋
ケースサイズ	340×330×180mm(約3.5kg)
単品 JAN コード	4589633410142
ケース ITF コード	14589633410149

商品形態

原材料	うるち米(国産)
内容量	40g
注水量	3分粥(サラサラ)の場合 280ml/7分粥(トロトロ)の場合 200ml
調理法	お湯又は水を入れてかき混ぜる
調理時間	お湯又は水で瞬時(2分程度)
梱包形態	アルミ蒸着ラミネートフィルム チャック着き 脱酸素剤入り
食形態	食器不要、スプーン付き(長さ140mm以上)、道具不要で開封可能

栄養成分表示 1袋(40g)当り

エネルギー	152.4kcal
たんぱく質	2.3g
脂質	0.4g
炭水化物	34.9g
食塩相当量	0.0g

※この表示値は目安です。

地元のお米を使用して
アルファ化米の災害食が製造できます。

販売者・お問い合わせ先

株式会社はつらつ TEL 022-215-4891

〒980-0804
仙台市青葉区大町2丁目10-14 TAKAYUパークサイドビル6F

WEB <https://hatsuratsu.co.jp/>

【製造所】 株式会社館山 青森県青森市問屋町1丁目3-15



取り扱い代理店

賞味期限

5年



かまなくて
よい



日本
災害食
日本災害食500216



＼ 炊きたてのおいしさ /
災害時保存食 新アルファ米
なめらか **白がゆ**

商品ご案内

簡単

水でも待たずに
お粥を作れる！

便利

軽くて
持ち運びがラク！

安心

アレルギー成分
28品目不使用
&
災害時要配慮者
にも最適



災害時保存食 新アルファ米 なめらか 白がゆ

もともと日本は地震大国ですが、さらに、地球温暖化などの影響で水害が多発しています。今後、もしもの時の備えはますます重要になってまいります。一般の方々はもとよりお子様、お年寄り、災害時要配慮者などのすべての方々に安心な備えをしていただくため、新しい災害食の選択肢として「なめらか白がゆ」をぜひご検討ください。

ポイント 1 原材料のこだわり

- 原料は**国産米**を**100%**使用し、**国内**で製造しています。
- 地産地消**：地元のお米を使い、地域の備えとして活用することができます。
- 製造している設備では消費者庁政令による特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる21品目を加工しておらず、また無添加・無着色のため、**安心してお召し上がりいただけます。**

ポイント 2 炊きたてのおいしさ

- 弊社の「新アルファ米」は**生米**を加熱しながら粉碎しアルファ化させます。
- 加熱時間が短いことで**お米の持つ旨みや風味をそのまま残す**ことができ、**炊きたてのおいしさ**を味わうことが出来ます。

ポイント 3 災害時に最適

- お水**でも**お湯**でも時間を置かず**すぐに食べることができます。**
- 米粒が無いタイプ**で、非常時の災害時要配慮者や乳幼児のお食事、お年寄りや食べ物を噛んだり飲み込む機能が弱った方にも最適です。
- 1食分食べ切りサイズ**で、軽くて持ち運びに適しています。

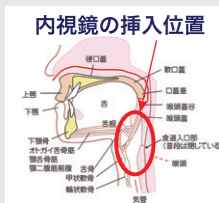
かまなくてよい
エコーマルチサイコロイド

本製品は、日本介護食品協議会が選定した「ユニバーサルフード」食品に登録されました。

日本災害食
日本災害食500216

(一社)日本災害食学会の日本災害食認証制度「日本災害食」に認定されました。

有用性研究報告



α化米粥の介護食としての有用性に関する研究
食事療法学会発表(2016)

▶摂食嚥下困難者への嚥下内視鏡検査 (VE 検査) を実施し、介護食としての有用性を評価しました。

評価結果

嚥下機能に応じた性状の粥を摂取させる必要があり、状態を十分に把握した上で摂食が可能であることが分かりました。また、**硬さ、付着性、凝集性のそれぞれの数値が国の定める嚥下困難者食品許可基準を満たしていました。**

製法が異なるアルファ化米粉のパンクレアチンによる酵素分解性
日本食品科学工学会発表(2016)

▶製法が異なるアルファ化米粉について、消化酵素(パンクレアチン)による分解性の違いを評価しました。

評価結果

新アルファ米は消化酵素分解性に優れ、**効果的な栄養(炭水化物・たんぱく質)の摂取に有効**であることが分かりました。



こんな場面で活躍します！

災害時や備蓄食品としてだけでなく、日常の様々な場面で消費することができ、食べた分だけ買い足していく「ローリングストック法^{※1}」に最適な食品です。



災害時

調理が困難な災害時でも水やお湯で瞬時に食べることができます。また賞味期限が5年^{※2}。備蓄食品としてストックできます。



高齢者
乳幼児

米粒が無いペースト状で加える水分量でかたさの調整ができます。お年寄りや食べ物を噛んだり飲み込む機能が弱った方、乳幼児のお食事にも適しています。



一般
調理用

小麦粉や片栗粉、乳製品の代替品としてもご利用いただけます。



アウトドア

スプーン付きで軽量なので、登山やアウトドア時でも手軽にお召し上がりいただけます。

※1「ローリングストック法」：日常的に非常食を食べ、食べたら買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法。(内閣府防災情報のページより)

※2 促進試験結果は右記の二次元コードからご覧いただけます。



How to cook 作り方

1 開封し、袋から脱酸素剤とスプーンを取り出します。



2 お湯又は水を内側の注水線まで注ぎます。



3 2分程度、よくかき混ぜてください。



4 全体が均一に混ざりなめらかになったら出来上がりです。



こんな使い方も！

「小麦粉」の代わりに…

お菓子の材料の他、スープ、カレールー、ドレッシングなどにも◎



「片栗粉」の代わりに…

ダマにもなりにくく、とろみ具合も調整可能です。栄養付加にもなります。



「牛乳」の代わりに…

独特のなめらか・ふわふわ食感に仕上がります。



レシピ公開中!



山形大学
アルファ化米粉レシピコンテスト

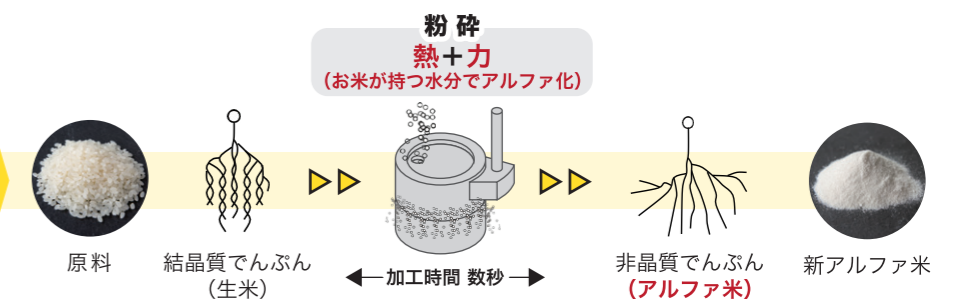


山形大学
あるふあちゃんねる

製造方法 ▶ せん断加熱式：穀物アルファ化粉碎機による「新アルファ化加工」

弊社の新アルファ米は、加熱した白で数秒の間でお米を粉碎。短い時間でアルファ化粉末が完成します。
【特許第 4767128 号】

新アルファ化製法
(弊社の製法)



アルファ米とは？
お米に含まれるデンプンが水を吸い、柔らかく消化しやすい状態になることで、ちょうどお米を炊飯した状態です。

色つきや香りの劣化、老化を抑制でき、
美味しく瞬時に食べることができる画期的な新アルファ米を実現