



nozomi foods Co., Ltd.

あなたの安心を支えるWel-heart



SAKIGAKE

Product information

nozomi foods Co., Ltd.

アルファ化米 乾燥米飯



nozomi foods Co., Ltd.

明日への希望とやすらぎを届ける 希望食品のアルファ化米。

お米一粒ひとつぶ、野菜一つひとつに向き合い
やさしくふっくらと炊き上げた美味しいごはん。
いつの時代も「食」を囲む風景の中には
人々の笑顔が咲いています。
そんなあたたかい食事、満たされた気持ちを
いつでも、どんな時も、誰にでも届けられるように。
私たち希望食品は安全な製品とともに
「安心・やすらぎ・希望」を皆さまにお届けします。

アルファ化米
乾燥米飯

OUTDOORレシピ
コンビーフ五目豆ご飯

詳しくは10ページ

| What's | アルファ化米とは

「アルファ化米」とは、お米を炊飯してご飯にした状態を急速乾燥させた乾燥米飯です。アルファ化(＝糊化)とは、お米に含まれるデンプンの状態のこと。生米のデンプンはベータ・デンプンとよばれる消化しにくい状態ですが、お米を炊飯(加水＋加熱)することで、ふだん私たちが食べている美味しく消化のよいアルファ・デンプンのご飯に変わります。このデンプンがご飯の状態のまま乾燥させることで、お湯や水で戻すだけで柔らかく、美味しく食べられるアルファ化米(＝乾燥米飯)ができあがります。

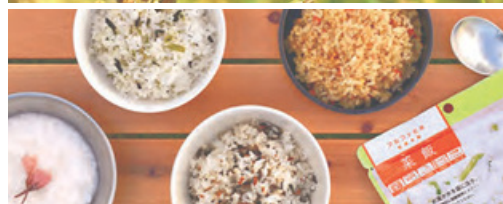
☑ 希望食品のこだわり

① 国産・群馬県産の食材を使用

お米は国産100%、野菜などの食材は可能な限り群馬県産品を使用。地産地消に貢献するとともに、安全・安心な製品を製造しています。

② 味ムラのない美味しいご飯

希望食品のアルファ化米は、炊飯時に味つけをしたご飯を急速乾燥させています。お米自体に味をつけることで、お湯で戻した時にも味ムラになりにくい美味しいご飯ができあがります。



飛騨山脈(北アルプス) 常念岳



ヒマラヤ山脈 チョ・オユー

アルファ化米(乾燥米飯)

Feature

選ばれる3つの特徴

▶ ① 軽いから持ち運びに便利

元々が山岳用品のアルファ化米はとても軽く、なんと生米より約10%も軽量です。コンパクトに持ち運ぶことができるので、携行食としての活用はもちろん、ご家庭での保管にも場所をとりません。

▶ ② 簡単調理で美味しいご飯

アルファ化米の調理方法は、お湯か水で戻すだけ。少ない手順、短時間で誰でも簡単に美味しいご飯をつくれます。

▶ ③ 長持ちだから、買い置きや備蓄にも

炊飯後に急速乾燥させることから、アルファ化米は長期の保存が可能になります。日常食としての買い置きや、「もしも」の時の備えにも最適です。

アルファ化米(乾燥米飯)

食味ラインナップ(全10種)

希望食品のアルファ化米は、味つきご飯と白ご飯、玄米ご飯、お粥もご用意しています。好みや用途に合わせてお楽しみください。



ひじきご飯

海のうまみがたっぷり、風味豊かで人気の「ひじきご飯」。



五目ご飯

特定および準ずるアレルゲン28品目不使用で、どなたでも安心の「五目ご飯」。



菜飯

シンプルながら味わい深い、隠れファンの多い小松菜ご飯の「菜飯(なめし)」。



わかめご飯

子供から大人まで幅広く愛される味、ご飯のスタンダードはやっぱり「わかめご飯」。



カレーご飯

カレー風味ながら28品目アレルゲン・フリーで、安心して召し上がれる「カレーご飯」。



ガーリックトマトご飯

にんにくの豊かな香味とトマトのうま味が食欲をそそる「ガーリックトマトご飯」。



白飯

ご飯の基本、白ご飯がカレーやおかずとも相性バツグンの「白飯」。



玄米ご飯

すでに炊飯してあるので、食べたいときに食べられる、簡単手間なし「玄米ご飯」。



白粥

お粥の粒と重湯をしっかり再現。乾燥粥ではお米から炊いた粥に最も近い「白粥」。

※群馬産業技術センター調べ、2017年度共同研究事業

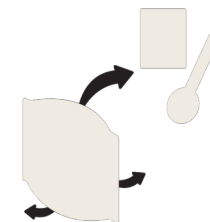


梅粥

生産量は東日本第1位、群馬県高崎市箕郷(みさと)の梅を使用した、程よい塩味と酸味が広がる「梅粥」。

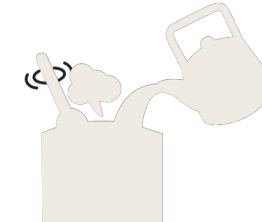
調理方法 かんたん3STEP!

①



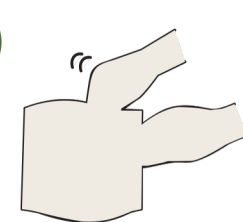
脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、袋の底をしっかりと広げる。

②



熱湯(または水)を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜる。
(注水量によって仕上がりの固さが選べます)

③



袋のチャックを閉めて待つ。
ご飯 熱湯15分/水60分
粥 熱湯10分/水40分

※食味により、先入れ・後入れの調味料があります。詳細は各パッケージ裏面に記載されています。

食感を大切に3つの製法

お米本来の美味しさを感じていただけるよう、ご飯と玄米、お粥で製法を変えています。



ご飯

味つきのご飯は下味をつけて、白ご飯はプレーンで炊飯してから乾燥。連続炊飯機でしっかりと炊き上げることで、ご飯として本来の食感が保たれています。



玄米

お釜を使った連続炊飯工程だからできる、戻したときに美味しく食べられるように、玄米に最適化した専用の炊飯方法を設定して炊き上げています。



お粥

ご飯とお粥では、そもそも炊くときの水加減から違います。希望食品の乾燥粥は、お米をお粥として炊いてから乾燥した本物の乾燥粥です。

希望食品の想い

みんなにやさしい 特別なパウチ

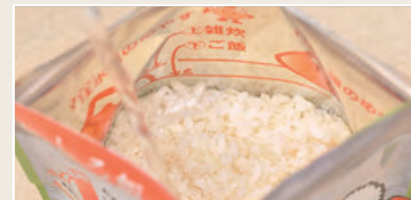
いつでも、だれでも簡単便利につかえるように。
希望食品のアルファ化米は、お子さまや身体の不自由なかたも使いやすい、オリジナルパッケージを採用しています。



パッケージの特徴

- 1 カドでケガをしにくい「Rノッチ」**
パッケージのカドはもちろんのこと、開封時にもフチで指などを傷つけないように、パッケージ全体のカドに丸みをもたせています。
- 2 注水線が触って分かる「ウェストカット」**
視覚が不自由なかた、特に点字などに不慣れな中途視覚障害でも、パッケージのサイドを触っただけで感覚的に注水線の位置を確認することが可能です。
- 3 濡れた手でも持ちやすい「すべらない印刷」**
パッケージのウェストカット以下に、滑りにくい艶消し(マット)加工を施しています。アウトドアやご家庭など、濡れた手で作業する場面でも安心なほか、②の「ウェストカット」と併せて注水線の位置確認にも寄与しています。

▶ 見やすい注水線



内面の色付き注水線で、計量カップ無しでもお湯(水)の量がわかります。

▶ 自立するパウチ



パウチの底が広がる安定形状で倒れにくく、そのまま自立します。

▶ スプーン付属



スプーン付属で別にカトラリー(食具)を準備する必要がありません。

For OUTDOOR

キャンプ・登山でも 美味しいご飯を。

アルファ化米は軽くて持ち運びに優れている
うえに、調理方法も簡単。キャンプや登山の
おともに最適です。お好みのアレンジであなた
だけのアウトドアクッキングを。

コンビーフ五目豆ご飯



- 1 アルファ化米(五目ご飯)に「ご飯」の注水線
までお湯を入れてよくかき混ぜる。
- 2 ①に◆を入れ、さらによくかき混ぜて袋の
チャックを閉めて待つ。

ワンポイントアドバイス

◆を先入れすると注水量がわからなくなる
ため、必ずアルファ化米への注水を先に。
◆の量はお好みで、全て入れると2人前程度
の量になります。

<用意するもの>

アルファ化米(五目ご飯)×1袋
◆ コンビーフ×1/2～1パック
◆ 五目豆(サラダビーンズ等)×1/2～1パック
◆ 乾燥にんにくスライス×数片

さくら粥



- 1 お好みで◆数輪をアルファ化米(白粥)へ入れ、
「五分粥」の注水線までお湯を入れてよくかき
混ぜ、袋のチャックを閉めて待つ。
- 2 食べる前に再度よくかき混ぜ、さくら茶の塩漬
をよく全体へ馴染ませる。

ワンポイントアドバイス

塩味が弱いまたは強くなりすぎるときは、
◆の量を調整してください。

<用意するもの>

アルファ化米(白粥)×1袋
◆ さくら茶(八重桜の塩漬)×4～8輪

For LIVING

もしもの時も安心。

大容量の炊き出しタイプ

「もしも」のときの備えは万全にしておきたいもの。希望食品では、災害などの緊急時に、50食分を一度に調理、配食することができるアルファ化米の炊き出しセットもご用意しています。容器やお箸などの付属品も充実した大容量タイプで「安心」を備えましょう。



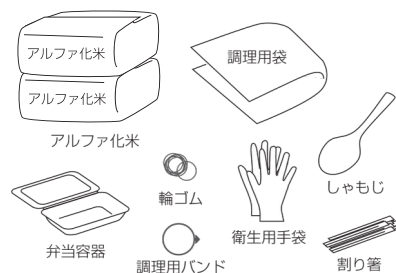
炊き出しセット内容

付属品 (ご飯タイプの場合)



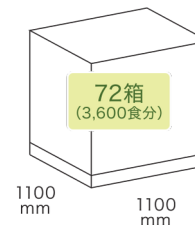
50食分

サイズ: W338×D315×H203



※食味によって調味粉末付きや弁当容器・しゃもじ・スプーン等付属品が異なります。

大量の備蓄食料も保管は省スペースに。



希望食品のアルファ化米炊き出しセットは、標準(1100mm×1100mm)パレットに9箱×8段=72箱(3,600食分)を保管することができます。

保管に場所をとらず50食を一度に調理できることから、一般事業所や学校、病院、自治体の避難所などでの備蓄食料として採用されています。

個食用 梱包サイズ



50号(味つきご飯・白飯)

サイズ: W420×D308×H203
適合袋数: ご飯×50袋



50号K(粥)

サイズ: W420×D308×H148
適合袋数: 粥×50袋

収納に便利なコンパクトサイズ



12号

サイズ: W235×D167×H150
適合袋数: ご飯×12袋 または 粥×15袋



6号

サイズ: W167×D128×H150
適合袋数: ご飯×6袋 または 粥×7袋

お好きな食味を選べるアソートも、オーダーにて承ります。

アレルギー対応について

希望食品のアルファ化米は、全ての種類で食物アレルギーに関する表示義務および準ずる28品目のアレルゲンを不使用で製造しています。

食物アレルギーについて

アレルギー反応とは、本来は身体を守るべき免疫反応のなかで、身体にとって不利益な症状をもたらす反応のことです。その症状はかゆみ、むくみ、じんましんなどから目、鼻、口や喉の粘膜症状、消化器、呼吸器の症状、全身症状であるアナフィラキシーまで様々です。

こと食物アレルギーに関しては、罹患者数が平成16年度は2.6%だったのに対し、平成25年度では4.5%と増加の傾向にあり、平時はもとより災害避難など有事の際における何らかの対策は喫緊の課題です。

※出典・引用：国立病院機構相模原病院 臨床研究センター アレルギー性疾患研究部



お子様も
安心

アレルギー 特定原材料等

28品目不使用

最もよく知られているのは免疫グロブリンE(IgE抗体)を介するI型のアレルギー反応で、このIgE抗体が体の中に作られる原因物質(主としてタンパク質)をアレルゲンといいます。我が国では食物アレルギーの有症者数や重篤度によって、28品目のアレルギー物質が2段階に分けて指定されています。

特定原材料 7品目



えび



かに



小麦



そば



卵



乳



落花生

特定原材料に準ずるもの 21品目

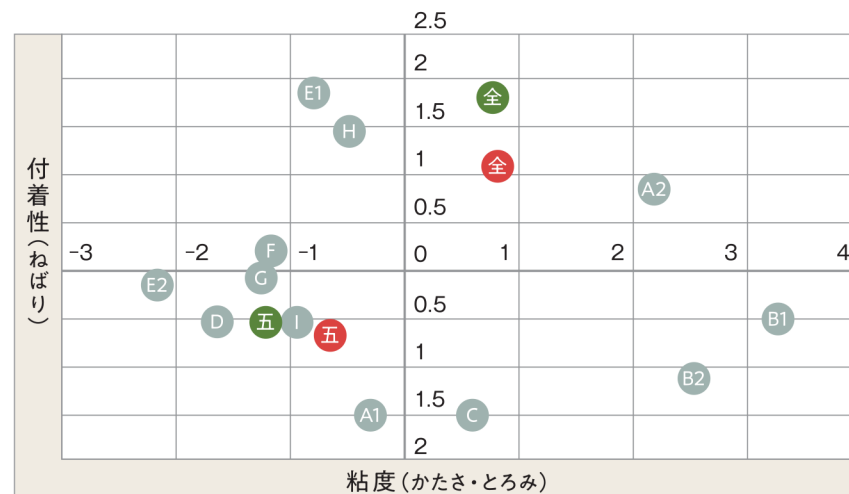
アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご

咀嚼・嚥下への対応について

近年の高齢化により、災害・緊急時において咀嚼・嚥下に対応した食品の必要性が高まっています。そこで、希望食品では、高齢者や災害弱者に配慮した製品開発に取り組んできました。希望食品のお粥は、お米から炊いたお粥に最も近いことが、群馬産業技術センターとの共同研究により確認されています。

お粥のねばり・かたさ比較表（主成分分析）

※群馬産業技術センター共同研究結果



希望食品のお粥は
お米から炊いたお粥に最も近い！

- 全 希望食品 全粥
- 五 希望食品 五分粥
- 全 炊飯全粥
- 五 炊飯五分粥

A1	A社全粥	E1	E社全粥
A2	A社軟飯	E2	E社五分粥
B1	B社全粥	F	F社全粥※
B2	B社ご飯	G	G社全粥※
C	C社全粥	H	H社全粥※
D	D社全粥	I	I社全粥※

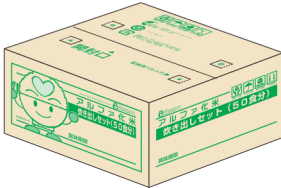
「※」はレトルト

主要諸元(個食タイプ)

名称	アルファ化米 (ひじきご飯)	アルファ化米 (五目ご飯)	アルファ化米 (菜飯)	アルファ化米 (わかめご飯)	アルファ化米 (カレーご飯)	アルファ化米 (ガーリックマトご飯)	アルファ化米 (白飯)	アルファ化米 (玄米ご飯)
製品外観								
参考価格(税込)	346円	356円	346円	340円	356円	356円	302円	302円
内容量	100g							71g
注水量	ご飯:160mL、雑炊:230mL							
保存期間	60ヶ月(製品上部に年・月で表示)							
保存方法	直射日光、高温多湿は避けて、常温で保存							
原材料名	うるち米(国産)、 にんじん、れんこん 水煮、食塩、ごぼう、 乾燥ひじき、砂糖、 しいたけ、かつお だし、冷凍はたて 貝ひも、穀物酢、 こんぶだし、しょう が、植物油脂	うるち米(国産)、 にんじん、ごぼう、 こんにゃく、しいた け、たけのこ水煮、 食塩、冷凍はたて 貝ひも、砂糖、かつ おだし、こんぶだし、 しょうが、植物油脂 /水酸化Ca	うるち米(国産)、 こまつな、食塩、 こんぶだし、かつ おだし	うるち米(国産)、 食塩、乾燥わかめ、 こんぶだし、かつ おだし	うるち米(国産)、とう もろこし、にんじん、 たまねぎ、食塩、砂糖、 こんぶだし、カレー 粉、かつおだし、塩麹、 ココナッツミルク、果 実酢、クミン、コリア ンダー、シナモン、う こん、にんにく、しょう が、植物油脂、ローレ ル/酒精、酸味料	うるち米(国産)、 トマト、たまねぎ、 にんじん、食塩、 コーン、にんにく、 パプリカ、こんぶ だし、純米酒、かつ おだし、果実酢、 植物油脂/酸味料	うるち米(国産)	うるち米(国産)
特定原材料及び準ずるもの	不使用(特定原材料とは表示義務7品目、準ずるものとは表示が推奨される21品目のアレルギー物質です)							
(当社調べ 標準米養成分1袋あたり)	エネルギー	375kcal	373kcal	375kcal	374kcal	375kcal	361kcal	271kcal
	たんぱく質	7.3g	7.2g	7.6g	7.1g	7.3g	7.0g	4.2g
	脂質	1.1g	0.9g	1.3g	1.0g	1.6g	0.7g	2.2g
	炭水化物	83.9g	84.0g	83.3g	84.1g	82.9g	82.2g	60.0g
	食塩相当量	2.3g	2.2g	2.5g	2.3g	2.3g	2.4g	0.0g
JANコード	4560499830145	4560499830152	4560499830039	4560499830046	4560499830206	4560499830237	4560499830053	4560499830220

主要諸元(炊き出しセット)

アルファ化米 (白粥)	アルファ化米 (梅粥)
302円	313円
40g	42g
五分粥:280mL、全粥:210mL	
60ヶ月(製品上部に年・月で表示)	
直射日光、高温多湿は避けて、常温で保存	
うるち米(国産)	うるち米(国産)、 うめ漬け、しそ塩 漬け
不使用(特定原材料とは表示義務7品目、準ずるものとは表示が推奨される21品目のアレルギー物質です)	
152kcal	155kcal
3.1g	3.2g
0.1g	0.1g
35.0g	35.4g
0.0g	1.1g
4560499830091	4560499830121

名称	アルファ化米 炊き出しセット (ひじきご飯)	アルファ化米 炊き出しセット (五目ご飯)	アルファ化米 炊き出しセット (菜飯)	アルファ化米 炊き出しセット (わかめご飯)	アルファ化米 炊き出しセット (カレーご飯)	アルファ化米 炊き出しセット (ガーリックマトご飯)	アルファ化米 炊き出しセット (白飯)	アルファ化米 炊き出しセット (白粥)	アルファ化米 炊き出しセット (梅粥)
製品外観									
参考価格(税込)	14,580円	15,120円	14,580円	14,040円	15,120円	15,120円	11,880円	12,960円	13,500円
内容量	5kg							2kg	2.1kg
注水量	8L							10L	
保存期間	60ヶ月(製品側面に年・月で表示)								
保存方法	直射日光、高温多湿は避けて、常温で保存								
セット内容	アルファ化米×2、調理用袋×1、調理用バンド×1、衛生用手袋×2、しゃもじ×1、弁当容器×50、割り箸(楊枝入り)×50、輪ゴム×50、説明書×1 ※カレーご飯のみ調味粉末が付属します							アルファ化米×2、調理用袋×1、調理用バンド×1、衛生用手袋×2、お玉×1、蓋付カップ×50、スプーン×50、説明書×1 ※梅粥のみ粉梅が付属します	
原材料名	個食タイプを参照								
特定原材料及び準ずるもの									
エネルギー									
たんぱく質									
脂質									
炭水化物									
食塩相当量									
JANコード	4560499830190	4560499830169	4560499830138	4560499830084	4560499830213	4560499830244	4560499830114	4560499830176	4560499830183