

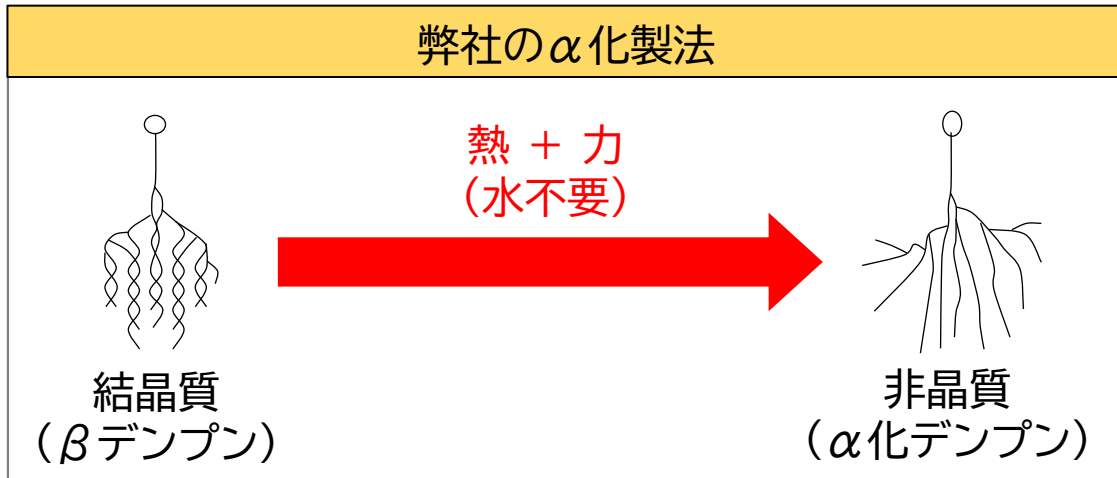
新アルファ米を使った 簡単・便利なおかゆのご紹介

株式会社はつらつ

新アルファ米とは？

「アルファ化米」と言われて思い浮かぶものは、非常食などに利用されているカラカラの米粒ではありませんか？

当社の**新アルファ米**は、特殊な製法によってお米をアルファ化しながら粉末化したもので、お湯(またはお水)を加えるだけですぐに食べられる状態になります。



- ✓ 短時間の加熱のため成分変質や脂質の酸化が少ない
- ✓ 老化しにくく、アルファ化度が高い=消化性が良い
- ✓ 香りも飛びにくく、米本来の旨みを残せる
- ✓ 低分子化により米粉の口どけがよくなる
⇒介護食、離乳食など



表：えん下困難者食品許可基準（厚生労働省）

規格	認可基準Ⅰ	認可基準Ⅱ	認可基準Ⅲ
硬さ(N/m ²)	2.5×10 ³ ~ 1×10 ⁴	1×10 ³ ~ 1.5×10 ⁴	3×10 ² ~ 2×10 ⁴
付着性(J/m ³)	4×10 ² 以下	1×10 ³ 以下	1.5×10 ³ 以下
凝集性	0.2~0.6	0.2~0.9	-
許可基準区分を表す文言	そのまま飲み込める性状のもの	口の中で少しつぶして飲み込める性状のもの	少しそしゃくして飲み込める性状のもの

新アルファ米で作ったお粥が、えん下困難者食品基準（厚生労働省）の認可基準を満たしていることを確認。

新アルファ米の用途

おかゆ

介護食や、離乳食に！

2014年に発売を開始し、
介護施設や病院にて実績
がございます。



保存食として

5年保存可能であり、保存食としての納入実績
もございます。
実績：宇部市(山口県)色麻町(宮城県)

小麦粉の代替

口どけなめらか、パサつきも抑
えられ、しっとり美味しく仕上
がります。
お菓子の材料としての他、米
粉パン、フライの衣、ドレッシン
グなどにも。



片栗粉の代替

冷めても固くなりづらく、栄養付加に
もなります。ダマにもなりにくく、と
ろみ具合も調整可能です。



牛乳の代替

乳製品などの代わりに使用すると、独
特のなめらか・ふわふわ食感に仕上が
ります。乳アレルギーの方にも◎



新アルファ米でおかゆをつくる・・・？

お米からの調理じゃないと美味しくならない！アルファ化米って、非常食のイメージ。

製粉の加工時間が短時間のため、お米の旨みや風味がそのまま残っています。お湯を注ぐと、炊き立てのご飯の香りがします。

できれば、数人分のおかゆ調理に手間をかけたくない！

粉末状なので、食べる分だけ取り分けていただけます。お湯を注ぐだけです。お一人様分から用意できます。

いろんな添加物も入っている？

弊社の製品は国産うるち米100%で、添加剤は使用しておりません。安心してお召し上がりください。



おいしいなめらか白粥の作り方



① 器に「新アルファ米」を入れて



② お湯をそそぎ、



③ かき混ぜれば



④ あっというまに白粥の出来上がり。

《お湯の分量は下記を参考にしてください》

目安	7分粥	5分粥	3分粥	重湯
新アルファ米	20g			
お湯の量	100cc	120cc	140cc	160cc

栄養成分表示	1食あたり (20g)	100gあたり
エネルギー	76.2 kcal	381 kcal
たんぱく質	1.16 g	5.8 g
脂質	0.2 g	1.0 g
炭水化物	17.46 g	87.3 g
食塩相当量	0.0 g	0.0 g

食べるかたの状態に適したかたさに調整できます！
 少しずつ様子を見ながら水を加えていくとうまくなります。
1食ずつではなく、ボウルで数名分一気に作る事も可能です。



お粥の味変バリエーション

※お湯の量は、食べやすい分量で調節してください。
(材料に記載している分量は5分粥相当量です。)

お湯の代わりにほうじ茶を！
薬味で味を締めるのも◎



茶粥

材料(1食分)

新アルファ米 20g

ほうじ茶 120cc

薬味(昆布など) お好みで

鍋で煮込む手間なし！
あっという間に完成



雑炊粥

材料(1食分)

新アルファ米 20g

お吸い物の素 1袋

お湯 120cc

お茶漬け粥

材料(1食分)

新アルファ米 20g

お茶漬けの素 1袋

お湯 120cc



市販のお茶漬けの素で
パパッと手軽に！

スープ粥

材料(1食分)

新アルファ米 20g

スープの素 1袋

お湯 120cc

スープの満足感アップ！
和風だけでなく洋風にも◎

