

素材情報シート

No.1

作成 2020年 4月 8日

商品名	ハイブリッド米粉(8フレーバー)
企業名	合資会社 中村製粉
所在地	〒869-1234 熊本県菊池郡大津町引水605-1
代表者名	代表社員 中村和弘
電話	096-293-3173
FAX	096-293-2068
E-MAIL	nakamura.kazuhiro@cream.plala.or.jp



食品の区分

食品(サプリメント形状) 加工食品(その他) 生鮮食品 原材料

商品の形状

固形 顆粒状 カプセル 液体 その他 (粉末 (パウダー))

一日当たりの摂取目安量・お召し上がり方

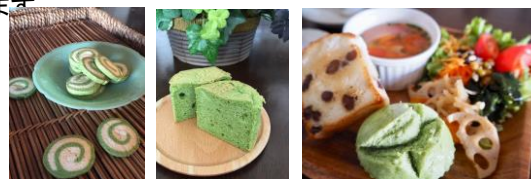
小麦の代替品として、お気に入りの小麦ベースのレシピで、様々な菓子・料理づくりにお使いいただけます。グルテン成分のアレルギー症状がある方は、最初は少量からお試しいただく等、慎重にお召し上がりください。

商品特徴<機能など>

特徴的な成分名	米粉(グルテンフリー)
目的とする食機能	<input type="checkbox"/> 第一次機能(栄養面) <input checked="" type="checkbox"/> 第二次機能(嗜好面) <input type="checkbox"/> 第三次機能(生体調整面)
当該製品が想定する主な対象者	小麦アレルギーをお持ちの方

概要

・国内産野菜を使用した安心安全な野菜パウダーを配合した熊本県産の米粉。グルテン関連の病気に苦しんでいる人、または意識的にそれを控えている人のために作られた、とても画期的なグルテンフリーの食材です。
 ・米粉に配合する野菜パウダーは、栄養価の高い旬な野菜を仕入れ、粉末にしています。微粉碎なので舌ざわりがなめらかで、裏ごしした野菜よりもなじみやすく、繊維的な食感もありません。
 ・ラインナップは、ほうれん草の他に、にんじん、かぼちゃ、ごぼう、紫いも、希少価値の高いビーツ、きなしょうが、黒ニンジンがあり、全てオールナチュラルの素材ならではの色味をお楽しみいただけます。
 ・クッキー、シフォンケーキ、だんご、揚げ物の衣、スープなど、さまざまなお菓子やお料理の小麦ベースのレシピに、小麦の代替品として、“ハイブリッド米粉”をお使いいただけます。



原材料 原料産地	原材料名	産地	アレルギー品目
	米粉(うるち米)	熊本県及び九州	なし
	ほうれん草パウダー	熊本県及び九州	なし
アレルギー物質コンタミ注意喚起の有無			<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし