

そのまま美食ご飯シリーズ やわらかご飯

更に美味しく
リニューアル
新発売!!

水・お湯不要

食器不要

(スタンディングパック仕様)



アレルギー物質
特定原材料二十七品目不使用
レトルト臭なし

希望小売価格 420 円 + 税 (出荷単位: 25個入り × 2)

防災食の常識を変えました。

新含気調理食品 (本品)

※詳しくは裏面を御覧ください。

● 類似品にご注意ください ● レトルト食品

レトルト臭、
容器臭がしない。
いつも出来立ての
おいしさ!!



やわらかご飯



類似品



レトルト臭の
臭い移りがする。
食感が変わる。



4層アルミパウチと中身の料理との間に窒素膜 (バリア機能) を形成しており
料理への臭い移りを防止しています。保存期間内効果は持続します。
この膜の効果で品質維持だけでなく作り立ての美味しさもキープします。

中身の料理自体は時間が経っても品質に問題ありませんが期間が長く経過
するにつれレトルトパウチの容器臭が中身の料理に臭い移りしてしまい、
それに嫌悪感を抱いて食べられないというケースが多く見受けられます。

そのまま美食ご飯シリーズ
やわらかご飯

商品ラインナップ

希望小売価格 420 円 + 税



■やわらか五目ご飯: 原材料名/うるち米 (国産)、魚醤、竹の子、牛蒡、人参、蓮根、酒、椎茸、味醂、砂糖、鰹節エキス、蜂蜜、食塩、酵母エキス、調味料 (アミノ酸) 栄養成分 (1袋 280g 当り) / 熱量 300kcal、たんぱく質 6.5g、脂質 0.6g、炭水化物 63.1g、ナトリウム 888mg、食塩相当量 2.3g ■やわらかわかめご飯: 原材料名/うるち米 (国産)、わかめ、魚醤、人参、酒、味醂、砂糖、鰹節エキス、蜂蜜、酵母エキス、調味料 (アミノ酸) 栄養成分 (1袋 280g 当り) / 熱量 277kcal、たんぱく質 5.5g、脂質 0.6g、炭水化物 57.4g、ナトリウム 863mg、食塩相当量 2.2g ■やわらかひじきご飯: 原材料名/うるち米 (国産)、ひじき、魚醤、酒、人参、牛蒡、味醂、竹の子、椎茸、砂糖、鰹節エキス、蜂蜜、食塩、酵母エキス、調味料 (アミノ酸) 栄養成分 (1袋 280g 当り) / 熱量 301kcal、たんぱく質 6.4g、脂質 0.6g、炭水化物 63.3g、ナトリウム 939mg、食塩相当量 2.3g ■やわらかきのこご飯: 原材料名/うるち米 (国産)、魚醤、酒、しめじ、舞茸、えのき茸、椎茸、味醂、砂糖、鰹節エキス、蜂蜜、食塩、酵母エキス、調味料 (アミノ酸) 栄養成分 (1袋 280g 当り) / 熱量 300kcal、たんぱく質 6.3g、脂質 0.6g、炭水化物 62.7g、ナトリウム 944mg、食塩相当量 2.3g

販売者: 日本フードマテリアル株式会社
東京都東村山市恩多町4-28-30
TEL 042-396-5654

新含気調理システム —— 21世紀をリードする食の新技术 ——

新含気調理システムにより、袋を鍋として考えて、袋の中で調理し、連続して殺菌が出来ます。

こうして出来た商品は家庭料理の味をそのまま封じ込め、常温で5年の保存を可能としました。そして、その風味食感がそこなわれないのが最大の特長です。

このことにより、常温での流通・保管・販売を可能としました。



新含気調理食品 (連続充填)



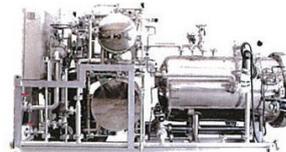
新含気調理食品 (調理・殺菌)



原料・下処理



前処理



ガス置換 新含気包装



煮炊味付調理殺菌



製品

比較 (缶詰・レトルトとの違い)

	新含気	缶詰	レトルト食品
殺菌後の食感 (野菜等)	◎	× (食感が残らない)	× (食感が残らない)
殺菌後の食感 (魚介・畜肉等)	◎	× (食感が残らない)	× (食感が残らない)
防腐剤を使用しない	◎	◎ (日本では惣菜使用禁止)	◎
レトルト臭がしない	◎	○	× (独特の焦げ臭)
容器の臭いがしない	◎	× (缶詰臭が残る)	○

新含気調理法 基本特許：特許 3342872 —— 殺菌方法の特徴 ——

(1) 波状型熱水噴射方式

殺菌槽の両サイドに設置した多数のノズルより、熱水が扇形の帯状、そして波状に殺菌トレイの間隙に噴射し、殺菌トレイの最上段から最下段まで均一に加熱殺菌するので、温度ムラがきわめて少なく、品温の昇温及び冷却速度が従来型の殺菌機より迅速である為、素材に優しい殺菌が可能です。

(2) 多段階昇温調理殺菌システムによる加熱殺菌および2段階冷却

F04という殺菌条件を満たし、かつ高温域滞在時間が最小限で加熱殺菌することにより、食味・風味・食感・色を損なわず、従来のレトルト食品の高温長時間殺菌による食感の低下・熱変性・レトルト臭・レトルト焼が極めて少ない。多段階昇温加熱方式で味付調理殺菌を行い、2段階冷却方式の採用で殺菌後急速に冷却して過加熱を防ぐ為、素材に対する過剰調理及び、殺菌による食感の老化が極めて少ない。

(3) アナログ温度調節システム

制御の心臓部であるI.O.Dと比例制御弁、各バルブの電磁弁、そして要部に設置されたセンサーによる連携動作から滑らかな昇温や微妙な温度調節ができ、より正確な条件にて殺菌が可能になりました。