

# そのまま美食ご飯シリーズ

(やわらかご飯)

開けてすぐに食べられるごはんシリーズ!

水・お湯不要

食器不要

(スタンディングパック仕様)

調理  
いらず

開けてすぐに  
食べられる

そのまま美食ご飯シリーズ

やわらか  
五目ご飯

アレルギーフリー食品

皿  
いらず

水  
いらず



保存期間  
5年  
(製造日より)

スプーン  
付

内容量  
280g

写真はイメージです

アレルギーフリー

レトルト臭なし

希望小売価格 390円 + 税  
(出荷単位: 25個入り × 2)

## お召し上がり方

- 開封してそのまま、もしくは封を切らずにそのまま湯煎で5分温めてお召し上がりください。
  - 電子レンジを使用する場合は、皿等に移し替えてから温めてください。開封して、別容器に移して召し上がっていただくか、袋のまま、まず上部の切り口で袋を開封し、食べ進み、内容物が少なくなりましたら、下の切り口で袋を切り取り、お召し上がりください。
  - 容器の縁で手を切らないようにご注意ください。
- 袋の底にスプーンを添付しているの、ご利用ください。

## 商品ラインナップ



希望小売価格 390円 + 税



希望小売価格 390円 + 税



希望小売価格 390円 + 税



希望小売価格 290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、味噌、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323kcal、たんぱく質6.7g、脂質0.7g、炭水化物70.4g、ナトリウム1088mg、食塩相当量2.8g

■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、味噌、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308kcal、たんぱく質6.2g、脂質0.7g、炭水化物66.2g、ナトリウム1084mg、食塩相当量2.8g

■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、味噌、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315kcal、たんぱく質6.6g、脂質0.7g、炭水化物68.7g、ナトリウム1114mg、食塩相当量2.8g

■やわらかききご飯: 原材料名/うるち米(国産)、魚醤、酒、しめじ、舞茸、えのき茸、椎茸、味噌、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316kcal、たんぱく質6.8g、脂質0.7g、炭水化物68.2g、ナトリウム1228mg、食塩相当量3.1g

■白がゆ: 原材料名/うるち米(国産) 食塩 栄養成分(1袋250g当り)/熱量91kcal、たんぱく質1.6g、脂質0.2g、炭水化物19.8g、ナトリウム570mg、食塩相当量1.4g

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4-2-8-30  
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。