

	<b>商品名：インカミール・オリジナルブレンド 80g</b>	
	<b>販売価格：780円（税抜）</b>	
	<b>原材料名：白キヌア種子、アマランサス種子、サチャインチ種子、カニワ種子</b>	<b>添加物：なし</b>
	<b>栄養成分表示（100g 当たり）：熱量 395kcal、たんぱく質 18.2g、脂質 8.0g、炭水化物 66.1g、ナトリウム 4.0mg（食塩相当量 0.0g） ※必須項目のみ記載</b>	
	<b>一括表示：</b> 名称：アルファ一化穀物加工品、原材料名：白キヌア種子、アマランサス種子、サチャインチ種子、カニワ種子、内容量 80g、賞味期限：枠外下部に表示、保存方法：高温多湿は避けて下さい。製造者：NPO 法人アルコイリス TEL 047-361-6375	
<b>製造工程：原料の受入検査（外見検査、官能検査、計量）→加熱・加圧・粉碎・混合→バルク充填→計量→製品小分け充填→計量→ヒートシール→検品→仮置き→検品→箱詰め→出荷</b>		

**商品説明**

**【由来】**大きな石臼に食材を載せ、半月型の石の杵を揺り動かし、食材をすり潰し作る粉末を煮込んで作るトロミのあるスープ粥を、アンデスではラウと呼んでいる。凍結乾燥させたジャガイモから作るチューニョ・ラウ、乾燥トウモロコシのサラ・ラウ、キヌアの入ったラウ・デ・サンタアナ。塩味を基本に、刻まれた青ネギや唐辛子ソースを添えれば美味しさが増します。アンデスで母の味と言えらうのです。時間がない時でも手軽に栄養がとれる即席粥を作ろうと商品開発がスタート。開発を進めるにあたりヒントとなったのは、アンデスを代表するスープ粥ラウでした。

**【原材料】**白米の約2倍のたんぱく質、8倍の食物繊維、各種ビタミンやミネラルを豊富に含み、アミノ酸バランスに優れたキヌア。そしてキヌアに匹敵する栄養価を誇るアマランサス、カニワ、サチャインチを配合。

**【栄養価】**3種類のインカミールの中で最も高たんぱく。パン食や米食で不足しがちなアミノ酸「リジン」が玄米の約4倍。「造血ビタミン」と言われる葉酸や、カルシウム、カリウム、鉄分、亜鉛、マグネシウム等のミネラル類も豊富で、プレママや授乳期間中のお母さんにお勧めです。グルテンフリーなので、アレルギーが母乳を通して赤ちゃんに伝わる心配がありませんし、小麦アレルギーのお子さまも安心して食べられます。女性と子どもたちのための栄養が特徴です。

項目 (100g 中)	玄米	オート ミール	インカミール オリジナル	項目 (100g 中)	玄米	オート ミール	インカミール オリジナル
たんぱく質 g	6.8	13.7	18.2	マグネシウム mg	110	100	225
糖質 g	71.3	59.7	58.9	鉄 mg	2.1	3.9	5.0
食物繊維 g	3.0	9.4	7.2	亜鉛 mg	1.8	2.1	3.7
カリウム mg	230	260	616	葉酸 μg	27	30	120
カルシウム mg	9	47	110	リジン mg	220	610	856

**【使い方】**お湯で溶いてお粥で食べるのが基本ですが、カップスープにひとつりすれば、コクと栄養がアップ。塩分等調味料も無添加なので、アレンジは自由自在。◎お粥の作り方：大さじ3（約20g）のミールと塩ひとつまみを器に入れ、150ml 程度の熱湯、温かいだし汁等を注ぎかき混ぜる。仕上げにオイルをかけるとコクがでる。熱湯の代わりに温かい豆乳や牛乳でミルク粥の出来上がり。◎インカ風ガスパチョの作り方：ティースプーン2～3杯（約5g）のミールと塩ひとつまみ、冷たいトマトジュース 100ml を混ぜ合わせる。レモン、オイル、ハーブ、氷をプラスして美味しさアップ！

内容量（NET）	80g（お粥4食分）	包材込重量	90g
容器 W*D*H	12*6*20（cm）	JAN CODE	4562393000693
ボール（内箱） / W*D*H	24*17*22（cm）	ボール入数/重量	15袋/1.5kg
ケース（外箱） / W*D*H	38*24.5*25（cm）	ケース入数/重量	60袋（15袋×4ボール）/6.5kg
賞味期限	製造日から18カ月	アレルギー表示	必要なし
遺伝子組換の有無	なし	容器材質	PE, PET
製造者	NPO 法人アルコイリス	販売者	（株）アルコイリスカンパニー
お問い合わせ先	（株）アルコイリスカンパニー 〒271-0096 千葉県松戸市下矢切 72 Tel 047-711-5041 Fax 047-361-6395 Email info@arcoiris.jp 株式会社 www.arcoiris.jp		