

商品名：インカミール 40g		販売価格：420円（税抜）	
		名称：キヌア混合加工品	
		原材料名：キヌア種子、アマランサス種子、カニワ種子、サチャインチ種子	添加物：なし
		栄養成分表示（100g 当たり）： 熱量 377kcal、たんぱく質 21g、脂質 8g、炭水化物 61g（糖質 53g、食物繊維 8g）、ナトリウム 12mg（食塩相当量 0.0g）	
		一括表示： 名称：キヌア混合加工品、原材料名：キヌア種子、アマランサス種子、カニワ種子、サチャインチ種子 内容量：40g、保存方法：高温多湿は避けて下さい。販売者：(株)アルコイリスカンパニー 千葉県松戸市下矢切 72 TEL 047-711-5041	
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→バルク充填→計量→原料混合→製品小分け充填→計量→ヒートシール→箱詰め→出荷			
<p>□ 4種類のスーパーフードをミックスしたバランス完全食</p> <p>・アンデス地方を代表するインカの伝統食「ラワ」（アンデス風粥）をヒントに、「忙しい朝の朝食、パン食やグラノーラの代替、オフィスでのランチ、受験生の夜食、アウトドア・キャンプ・登山などの行動食、嚙下食、離乳食、保存食など、日々の食生活の様々なシーンにおいて、手軽にバランス調整ができれば」という思いで開発された「インカミール」。キヌア、アマランサス、カニワ、サチャインチと、ペルー原産の4種類のスーパーフードを、栄養価を壊さない温度で加熱し、インカ伝統の石臼技術を応用して粗挽きにしました。それぞれの素材の食感や風味、香りを最大限に生かしつつ、ビタミン、ミネラル、タンパク質、食物繊維など、素材の持つ栄養素をバランス良く配合した、グルテンフリーの画期的なスーパーフードミックスです。</p>			
<p>□ お湯をそそぐだけ、いつでも・どこでも・かんたんキヌア粥</p> <p>・お粥で食べるのが基本です。半量（約20g）のミールと塩一つまみを器に入れ、お湯を注いで混ぜるだけ。オイルなどで味を調べてお召し上がり下さい。</p>			
<p>□ 豊かな栄養の恵みがつまったキヌアは全ての女性と子供たちに！</p> <p>・インカミールの主原料であるキヌア。原産地のアンデス地方では大人はもちろん、赤ちゃんの離乳食や、子供たちにも人気の伝統的定番食材です。白米の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、必須アミノ酸のバランスに優れたスーパー穀物として世界中から注目を集めています。その栄養価の高さは、アメリカのNASAが「21世紀の主要食」と太鼓判を押すほど。日本でも離乳食と言えば、伝統的に重湯からスタートする家庭も多いのではないのでしょうか。少量でも成長に必要な栄養素がぎゅっとつまったキヌアは、幼児食や離乳食にぴったりです。</p> <p>・また、母乳のもととなる血液の生成に不可欠な鉄分が白米の8倍含まれるうえ、古代ギリシア語で「子供を産ませる」を意味する「トコフェロール」という化学名を持つビタミンEやサポニンと言った成分も含まれるので、血流のバランスを保ち、母乳のための栄養素となります。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でも安心して食べられます。さらには妊活中の女性や妊婦さんに必要とされ、穀類には含まれることの少ない葉酸が緑黄色野菜と同じくらい含まれている点も魅力です。</p> <p>・近年、多くの種類の「スーパーフード」が手に入るようになりましたが、下処理が必要だったり、使い方がわからなかったりと、買ってはみたもののキッチンで眠っている・・・なんて方も多いのでは？キヌアに匹敵する栄養価を誇るアマランサス、カニワそしてサチャインチをバランス良くミックスしたインカミールは、調理なしで食べられる手軽さが最大の特徴。インカの時代から現代、宇宙をつなぐ、赤ちゃんからお年寄りまで、人間にとって元気に生きるためのエネルギーを自然の恵みから得た、最先端のスーパー完全食と言えるでしょう。</p>			
内容量（NET）	40g	包材込重量	45g
容器 W*D*H	9*14.5*4 (cm)	JAN CODE	4562393000631

ボール（内箱） / W*D*H	24*17*22 (cm)	ボール（内箱） / 入数	30 袋
ケース（外箱） / W*D*H	38*24.5*25 (cm)	ケース（外箱） / 入数	120 袋（30 袋×4 ボール）
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
製造所	NPOアルコイリス他	販売者名	(株)アルコイリスカンパニー

基本はお粥ですが、使い方は様々・・・応用次第で広がるインカミールの世界

- キヌアミルク粥**：ホットミルクでミールを溶いて、ハチミツなどの甘味をプラスすれば簡単ミルク粥に。
- 時短離乳食**：野菜を皮ごと茹でる。野菜のゆで汁でインカミールを溶く。ゆで野菜とミールを混ぜ合わせる。
- キヌア豆乳クリーム**：豆乳、アガベシロップ、ターメリック、インカミールを鍋に入れ、スプーンで混ぜながら3分温めるだけ。パンケーキやスコーンにかけて、子供たちの大好きなおやつに仕上がります。
- インスタントスープ+インカミール**：インスタントスープにティースプーン1杯のインカミールを混ぜるだけ。いつものカップスープがワンランクアップ！
- 簡単キヌアポタージュ**：インカミール、じゃがいもフレーク、塩胡椒、生姜パウダーを器に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけ。3分でできる本格キヌアポタージュ。
- 甘酒と相性抜群**：ハーブティーに溶いたミールと甘酒をブレンド。夏は冷やして、冬は温めて！後味スッキリで子供たちに大人気！
- インカ風プリスボール**：ドライフルーツとナッツを刻んで、インカミールと合わせて、こねて、まるめるだけ。

保存方法	高温多湿は避けて下さい。
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 ホムページ www.arcoiris.jp

