

商品規格書（業務用）

株式会社 穀彩庵（作成日：2022年2月）

商品名	東北米 5kg		トウホクマイ							
販売者	株式会社 穀彩庵 〒739-1751 広島市安佐北区深川2丁目44-26		TEL (082) 845-1013 FAX (082) 847-3401							
最終製造工場地	アクト中食株式会社 〒739-1751 広島県広島市安佐北区深川2丁目44-26									
内容量	5kg	JANコード	4571313902702							
商品サイズ	横340mm×縦530mm×奥行110mm	商品重量	5.1kg							
外装材質（商品）	PE	脱酸素剤	なし							
ケースサイズ	横420mm×縦680mm×奥行200mm	ケース重量	31.5kg							
ケース入数	6	配送	佐川急便							
賞味期限	記載なし 精米時期を表示									
商品特徴	<p>○炊き上がりが白く、保温劣化も少なくいろいろな食種に合います。 ○漬けおき時間をとらなくても芯が残らずおいしく炊けます。 ○業務用として高品質かつできる限り低価格でご案内できるように、未検査・規格外米を1.85mmで選別した原料を使用しています。 ○米粒サイズは一般的なお米と同等（1.85mm上）です。</p>									
原料について	<p>産地：東北産（宮城県・秋田県もしくはそのブレンド） 品種：宮城県・秋田県で栽培されている品種のブレンド ○1.85mm上選別グレード（整粒サイズ） ○規格外米ですので、白いお米が入ることがございますが品質に影響はありません。 ○古米は使用していません。（JAS法により未検査米は、年産の表記が禁じられているため、米袋への表示は行っておりません。）</p>									
アレルギー物質を含む原料の有無	無し		アレルギー物質の微量混入の可能性の有無	無し						
遺伝子組み換え原料の使用	使用していません		食品添加物の使用の有無	使用していません						
原材料配合										
原材料名	配合率	原産地		遺伝子組み換え	アレルギー表示					
3年産 東北産米	10割	宮城県・秋田県 （ロットにより配合率は異なります）		なし	なし					
原料について	3年産と2年産のブレンドになります。 原料の国内産中米は通常のお米より少し粒が小さいお米です。									
炊き上がりの特徴	硬さ 硬質 中 軟質	保温劣化 保温不向 やや不向 保温良	好適食種	△お弁当 △和食（白ご飯） △寿司 ○チャーハン ○カレーライス						
おいしい炊き方	※水加減は、少し少なめがおすすめです。 ※洗米後漬け置きしなくてもおいしく炊けます。									
保存方法	高温・湿度・水濡れを避け、冷暗所で保管してください。 おいしく食べるためには夏場は、精米日から一か月以内に使い切ってください。									
注意	開封した後の保管中に水濡れするとカビが生えてくる可能性があります。									
栄養成分表示（本品100g当り 表示は目安です）										
エネルギー	356 kcal	鉄	0.8 mg	β-トコフェロール	0.5 mg	パントテン酸	0.66 mg			
水分	15.5 g	亜鉛	1.4 mg	β-トコフェロール	0 mg	ビタミンC	0 mg			
たんぱく質	6.1 g	銅	0.22 mg	γ-トコフェロール	0 mg	脂肪	飽和	0.29 g		
脂質	0.9 g	マンガン	0.80 mg	E δ-トコフェロール	0 mg		不飽和一価	0.21 g		
炭水化物	77.1 g		0 μg	レチノール	0 μg	不飽和多価	0.31 g			
灰分	0.4 g	ビタミンA	α-カロテン	0 mg	ビタミンB1	0.14 mg	コレステロール	0 mg		
ナトリウム	1 mg	β-カロテン	0 μg	クリプトキサンチン	0 μg	ナイアシン	1.2 mg	食物繊維	水溶性	0 g
カリウム	88 mg	β-カロテン当量	0 μg	β-カロテン当量	0 μg	ビタミンB6	0.12 mg		不溶性	0.5 g
カルシウム	5 mg	β-カロテン当量	0 μg	β-カロテン当量	0 μg	ビタミンB12	0 μg	総量	0.5 g	
マグネシウム	23 mg	β-カロテン当量	0 μg	β-カロテン当量	0 μg	葉酸	15 μg	食塩相当量	0 g	
リン	94 mg	ビタミンD	0 μg	葉酸	15 μg					
製造工程	原料入荷→原料保管→原料張り込み→玄米混米→石抜き機→精米機→シフター→カラー選別機1→カラー選別機2→金属異物選別機→パッカー計量→原料袋詰め→出荷									



商品についてのお問い合わせは 株式会社 穀彩庵（082-845-1013）