

新発売

／玄米エッセンスTM入り／ やさいぱん!

●着色料●香料
●ショートニング **全て不使用**

卵・乳
不使用

ほうれん草

まるぱん! プレーン

かぼちゃ

話題の

金芽米
米粉も
配合!

トマト

にんじん

むらさき芋

ショートニングの代わりに「米油」を使用し、
さらに玄米エッセンスを加えることで

子どもから大人まで家族みんなで健康促進

●ショートニングから米油へ切替えました

ショートニングにはトランス脂肪酸が含まれます。世界各国ではトランス脂肪酸の低減を進めるよう取り組んでいます。

■トランス脂肪酸に関する各国・地域の取組

世界保健機関(WHO)は、生活習慣病を防ぐための目標として、食品中のトランス脂肪酸から摂取するエネルギー量を、総摂取エネルギー量の1%よりも少なくすることを示しています。また、油脂を加工するときにできるトランス脂肪酸を減らすための行動計画「REPLACE」を公表し、2023年までにトランス脂肪酸の低減を進めるよう各国政府に呼びかけています。

●東洋ライスの玄米エッセンスを添加しました

玄米エッセンスを加えることで、「やさいぱん」の健康効果をよりアップしました。

●γ-オリザノール・GABA(遊離γ-アミノ酪酸)が含まれています

玄米しか摂取できないγ-オリザノールや、緊張やストレスなどをやわらげる働きがあると言われているGABAが含まれています。

服部先生も推薦!

野菜が練り込まれた「やさいぱん」は、カラフルでかわいい見た目とふんわりやわらかい食感から、野菜が苦手なお子さんでも美味しく食べられます。「玄米エッセンス」入りのリニューアルした「やさいぱん」は、栄養価も美味しさも大幅アップ!無添加で安心して食べられるのも、嬉しいですね。

学校法人服部学園
服部栄養専門学校
服部 幸應
理事長・校長・医学博士



栄養価が豊富で、食味が良い“玄米の皮と実のあいだ”を抽出しました

玄米エッセンスは、**消化が悪く・食味が良くない「糠層」を除去**し、その下にあるオリゴ糖やアミノ酸などのうまみ成分やビタミンB1、ナイアシン、マグネシウムなどの栄養素を含有する**亜糊粉層**(図1)と**胚芽の胚盤・破碎細胞群**(図2)から成る**栄養価の高い新しい食品素材**です。

図1. 玄米の断面図 栄養と旨みが多いのはデンプン層とヌカ層の間

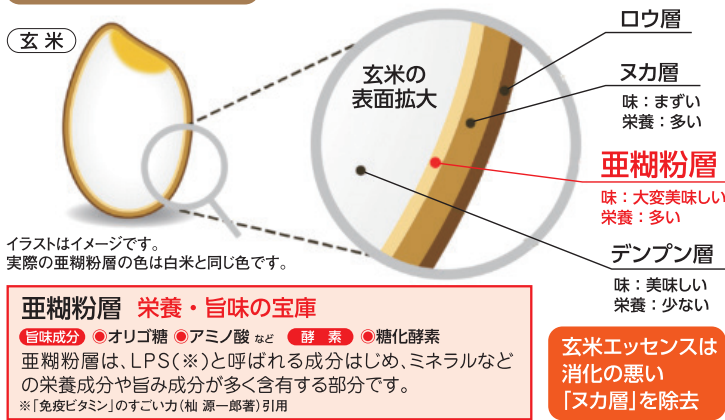
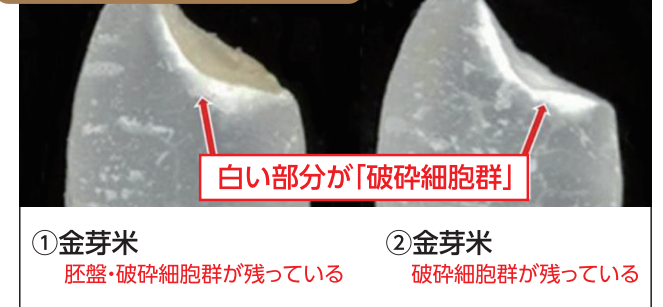


図2. 胚芽の胚盤・破碎細胞群



破碎細胞群とは、「胚芽と胚乳の境界部にある破碎細胞群(人間の赤ちゃんが飲む初乳に該当する栄養部)」など栄養素の密集個所です。



東洋ライスの玄米エッセンスってなに？

何故？
東洋ライスは
この商品を開発したのか？

食の多様化により、パン食、麺食の機会も増え、コメ食の機会が減少している中で、多種多様な食品から**玄米の栄養をおいしく摂取していただく**との発想に基づき開発された、玄米から抽出された**100%自然由来の食品素材**です。



「東洋ライス創立60周年社会事業」資料より

どうしてミールケアのパンに？

東洋ライスの玄米エッセンスを**食材に僅かに混ぜるだけで栄養が摂取できる商品**であると考えた場合、これは**ミールケアが考えている「食育を通じて健康を考える」に適した食材!!**なのです。



玄米エッセンス入りやさいぱん!って今までと何がちがうの？

何故？
玄米エッセンスを入れたの？

不足しがちな鉄やマグネシウムなどの**栄養素**をパンを食べることで補うことができる**栄養のバランスの良いパン**です。日常的にパンを食べることで、子どもから大人まで必要な栄養を効率よく摂取することができます。

さらに

ショートニング不使用に!

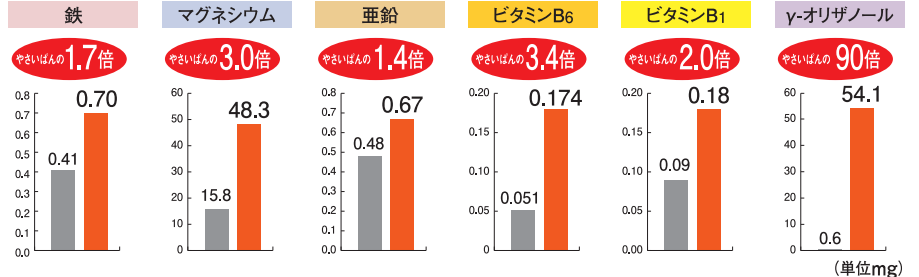
ショートニングが**体によくないとされる理由**は「**トランス脂肪酸**」が含まれているからと考えられます。**トランス脂肪酸とは脂質に含まれている脂肪酸のひとつ**です。今回、オレイン酸やリノール酸をバランスよく含む**米油へ切替えました**。

玄米エッセンス入りやさいぱん (かぼちゃ)

従来の「やさいぱん」と「玄米エッセンス入りやさいぱん」成分比較

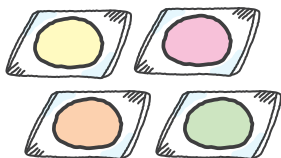
【栄養成分表】(100g当り)	【その他成分分析値】(100g当り)
・エネルギー 282kcal	・鉄 0.70mg
・たんぱく質 8.6g	・マグネシウム 48.3mg
・脂質 6.8g	・亜鉛 0.67mg
・炭水化物 48.0g	・チアミン(ビタミンB1) 0.18mg
・食塩相当量 0.6g	・ビタミンB6 0.17mg
	・遊離γ-アミノ酪酸 7mg
	・γ-オリザノール 54.1mg

日本食品分析センター調べ



やさいぱんの美味しい召し上がり方

重ねず常温で1時間程度解凍後そのままお召し上がりください。



袋を重ねた状態で解凍しますと潰れてしまい、ふわふわ感が損なわれてしまいます。

袋に入れたまま、パン同士が重ならないように広げて解凍して下さい。

冷凍保管時の賞味期限 製造日より7か月 解凍後の消費期限 解凍日を含め3日

※解凍後はなるべく早めにお召し上がりください。再冷凍はおやめください。

お問い合わせ

食育と給食道で「四国」へ発信
ミールケア

株式会社 ミールケア 営業部
〒381-0003 長野県長野市穂保731番地1

☎026-295-8800
FAX. 026-295-8813

やさいぱん!
のひみつ▶

