



玄米エッセンスTM入り 無塩ぱん

新発売

2種類あります
(30g・50g)

まるぱん! プレーン 無塩タイプ

一般的なパンには塩分が含まれているのをご存知ですか?

食塩
不使用



卵・乳不使用

ほんのり甘い

生活習慣病予防に!

しっとり、やわらか食感



●こめ油を使用して作っています

ふわふわのパンを作るためにショートニングを使用することが多いのですが、ショートニングにはトランス脂肪酸が含まれます。食品中のトランス脂肪酸含有量の低減の観点から、オレイン酸やリノール酸をバランスよく含むこめ油を使用しています。

●東洋ライスの玄米エッセンスを添加しました

「鉄」や「マグネシウム」「亜鉛」などが効率良く摂取できます。

●γ-オリザノール・GABA (遊離γ-アミノ酪酸) が含まれています

玄米に含まれている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。

まるぱん! プレーン 無塩タイプ

【栄養成分表】(100gあたり)

・エネルギー	318kcal
・たんぱく質	8.0g
・脂質	8.0g
・炭水化物	50.2g
・食塩相当量	0.0g

日本食品分析センター調べ

【その他成分分析値】(100gあたり)

・鉄	0.64mg
・マグネシウム	50.3mg
・亜鉛	0.67mg
・チアミン(ビタミン B1)	0.17mg
・ビタミン B6	0.18mg
・遊離γ- アミノ酪酸	5mg
・γ- オリザノール	4.51mg

- ・ 50969 まるぱん! プレーン 無塩タイプ 30g
- ・ 50970 まるぱん! プレーン 無塩タイプ 50g

お問い合わせ 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

平日 9:00-17:00

FAX.026-295-8813



【公式HP】



【こどもみーる】

玄米エッセンス入り 無塩ぱん まるぱん! プレーン 無塩タイプ

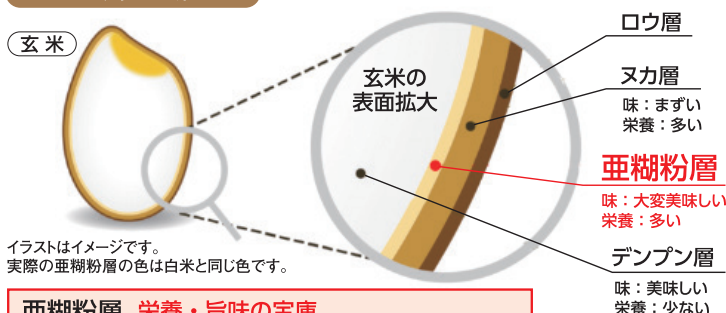


一般の無塩パンは「塩味が全く無いパン」で、あまり美味しいパンは数少ないです。
ミールケアの玄米エッセンス入り無塩ぱんは、玄米エッセンスを配合し、
栄養価も高く、ほんのり甘くて無塩パンでも美味しさを追求しました。

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



イラストはイメージです。
実際の亜糊粉層の色は白米と同じ色です。

亜糊粉層 栄養・旨味の宝庫

旨味成分 ●オリゴ糖 ●アミノ酸 など ●酵素 ●糖化酵素

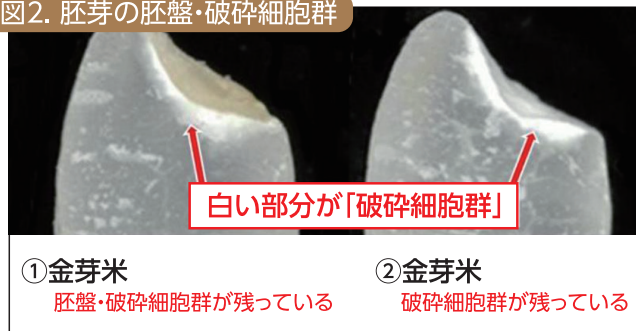
亜糊粉層は、LPS(※)と呼ばれる成分ははじめ、ミネラルなどの栄養成分や旨み成分が多く含有する部分です。

※「免疫ビタミン」のすごい力(柚 源一郎著)引用

玄米エッセンスは
消化の悪い
「ヌカ層」を除去

図2. 胚芽の胚盤・破碎細胞群

(株)東洋ライス ホームページより一部引用



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

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。

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。

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。

無塩ぱんの
美味しい
召し上がり方



冷凍でお届けいたします 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。

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くにお召し上がりください。再冷凍はおやめください。