

アルファ化米とは？

盛付例：ひじきご飯

アルファ化米とは、お米の中に含まれるデンプンの状態がアルファ化＝糊化(こか)しているお米のことです。すなわち炊飯したご飯を乾燥させたもので、英語ではPregelatinized starch riceやCooked dry riceといいます。

生米中のデンプンはベータ状態にあり、そのままでは食べることができません。そこで、お米に加水・加熱処理（一般的な炊飯や蒸煮）することによって、デンプンがアルファ化(糊化)して飯として食べられるようになります。このアルファ化したデンプンは、再ベータ化(老化)しないように急速乾燥(水分率10%以下)することで、「アルファ化」の状態を保ち続けます。熱処理後に急速乾燥したお米(アルファ化米)は長期間の保存が可能で、再度熱加工処理をしなくてもお湯や水で戻すだけで柔らかく、おいしく食べることができます。

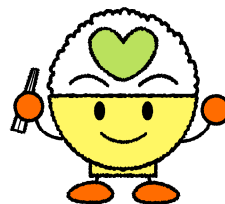
アルファ化米は長期保存が出来る点、簡単に短時間で調理出来る点、かさばらず持ち運びが便利な点などから、従来の軍用食や登山食に留まらず、保存食・非常食として、またハイキング、BBQなどレジャーでの即席米飯として、さらには海外旅行などお出かけの際の携行食として愛用されており、今日では即席麺に代替される日常用のご飯としても利用が広がっています。

— 製造者 —

のぞみ
希望食品株式会社
nozomi foods Co., Ltd.
あなたの安心を支えるWel-heart

〒375-0057
群馬県藤岡市上落合137-4
TEL. 0274-25-8181
FAX. 0274-25-8182

マスコットキャラクター：のぞみちゃん



【企業理念】

希望食品は、食品製造・販売事業を通じて社会・地域に貢献いたします。

お米一粒ひとつぶ、野菜一個いっこ、お客様一人ひとり、関係者一人ひとりに真摯に向き合い、お客さま・関係者に、安心と明日への希望をお届けし続けます。

- ・おいしいものを提供し、お召しあがりいただくことで、一人でも多くの人の希望になりたいと願っております。
- ・私たちが扱う製品の原料生産者の希望になりたいと願っております。
- ・地元地域の雇用促進に貢献し、従業員・関係者の希望になりたいと願っております。

— 販売者 —

社会福祉法人青和会

藤岡ふれあいセンターほのか

(精神障害者就労継続支援B型事業所)

〒375-0057 群馬県藤岡市上落合133-1
TEL/FAX. 0274-40-8120 / 8121
E-Mail honoka@guitar.ocn.ne.jp



藤岡ふれあいセンターほのかは、心の病を抱えながら就労を目指している方の支援をさせていただき施設として平成18年より活動しています。平成23年4月には障害者自立支援法の指定サービス事業所の移行を果たし、生活・就労に関する相談支援や授産活動、レクリエーション活動を通してそれぞれの目的に応じた生活を送るための支援を行います。

【事業内容】

続けて通所できる方、社会復帰に意欲がある方、健康管理や服薬に不安を抱えている方、就労を希望している方などを対象に、年齢や体力または病気の症状や障害の状態により一般の企業で働くことが困難な方へ、作業やレクリエーションを通じて知識および能力の向上や生活リズムの安定を目指しステップアップできるよう、利用される方個別に活動内容を検討し支援を行います。

【活動内容】

希望食品株式会社でのアルファ化米保存食製造に関する作業、同製品に関する当施設内での梱包作業のほか、自動車部品の組立、販促品や野菜出荷用箱の組立、ハンダ加工、除草作業請負、清掃センターでの資源ごみ加工(傘のリサイクル)、畑作業やEMボカシ作りなどを行っています。

社会福祉法人青和会
藤岡ふれあいセンター

ほのか

災害備蓄用

emergency provisions



アルファ化米保存食

「藤岡ふれあいセンターほのか」は、備蓄用品の供給を通じて社会の安心をサポートします。

アルファ化米保存食

レンジ不要でかんたん調理、

お湯を注いで15分。

5年保存ができるので、

「もしも」のときの備えにも。

お米や野菜はぐんま産、

田舎育ちの「おいしいご飯」。

商品ラインナップ



アルファ化米(ひじきご飯)
標準価格: ¥346 (税込)



アルファ化米(五目ご飯)
標準価格: ¥356 (税込)



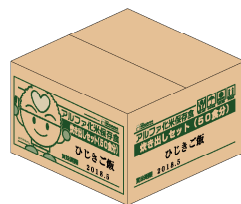
アルファ化米(菜飯)
標準価格: ¥346 (税込)



アルファ化米(わかめご飯)
標準価格: ¥340 (税込)



アルファ化米(白飯)
標準価格: ¥302 (税込)



アルファ化米(白粥)
標準価格: ¥302 (税込)



アルファ化米(梅粥)
標準価格: ¥313 (税込)



お湯(または水)で戻す前のアルファ化米

【アルファ化米】
希望食品のアルファ化米は、炊飯によってお米のアルファ化を行っています。これは炊くときに味付けを行うためで、お米自身に味がついているユニークなアルファ化米です。調理方法はお湯戻しで15分(粥は10分)、水戻しで60分(粥は40分)で食べられる状態になります。お米や具材はできる限り群馬県産の食材を使い、炊飯や具材の味付けなどほとんどの工程を手作業によって調理しています。

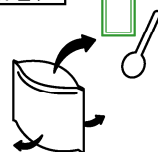
調理方法

●注水量により、好みの軟らかさに調整してお召し上がりいただけます。

1

必ず取り出す

しっかり広げる



脱酸素剤とスプーンを袋から必ず取り出し、袋の底をしっかりと広げてください。

2

よくかき混ぜる

袋内側に注水線



袋内側の注水線まで熱湯または水を注ぎ、よくかき混ぜてください。(注水線が2本あります。)

3

ご飯
熱湯……………15分
水(15℃)…60分
お粥
熱湯……………10分
水(15℃)…40分



袋のチャックを閉めてお待ちください。

●ご飯
[熱湯15分・水(15℃)60分]
●お粥
[熱湯10分・水(15℃)40分]

小規模事業所・ご家庭向け梱包材		
	名 称	3号
	外 寸 (mm)	W283 × D160 × H50
	適合袋数	3袋
	名 称	6号
	外 寸 (mm)	W165 × D126 × H148
	適合袋数	6袋
	名 称	12号
	外 寸 (mm)	W230 × D166 × H146
	適合袋数	12袋

一般事業所・自治体向け梱包材		
50袋専用梱包材です。通常は同一品目で梱包しますが、複数の種類を同梱することも可能です。		
50号		
50号K		
名 称	50号	50号K
外 寸 (mm)	W416 × D307 × H200	W416 × D307 × H110
適合袋数	50袋	お粥×50袋