



アレルギー物質28品目不使用



フライ米粉フレーク

Baked rice flour crumbs



商品名 フライ米粉フレーク
 名称 米粉フレーク
 原材料名 米粉（米（新潟県産））、食用こめ油、水飴、でん粉／トレハロース
 内容量 2.5kg
 賞味期限 180日
 保存方法 直射日光及び高温多湿な場所をお避けください。
 製造者 株式会社 本高砂屋
 神戸市東灘区向洋町西5丁目1番

栄養成分表示	(100g 当たり)
熱量	419kcal
たんぱく質	5.0g
脂質	7.2g
炭水化物	83.8g
食塩相当量	0.005g

本製品に含まれるアレルギー物質 28 品目	使用なし
-----------------------	------

小麦・卵・乳成分を使用した設備で製造しています。



もっと

OKOMEはHAPPYを作れる。

フライ米粉フレークは新潟県産米粉を使った商品です。



「安心」と「美味しさ」

「フライ米粉フレーク」は、小麦を含むアレルギー物質 28 品目不使用です。さまざまな要因で「美味しい食事」をあきらめていた方にも安心して召し上がっていただける商品を目指しました。

「安心」と「美味しい」は叶えられる。

大切な方の笑顔のために、ぜひ「フライ米粉フレーク」をお役立ててください。

フライ米粉フレークに関するお問い合わせ

株式会社 **本高砂屋** 新潟工場

新潟県魚沼市大沢205-1

営業時間／9:30～16:00

電話番号／025-792-7560

定休日／土・日・祝祭日

E-mail／niiigata@hontaka.co.jp



創業明治10年
株式会社 **本高砂屋**

揚げ物のイメージを
大きく変える
もっと美味しい揚げ衣へ

フライ米粉フレーク

Baked rice flour crumbs

カラダにも環境にも
優しい食材です。

Point

01

美味しさを追求した新製法、新食感



調理例

揚げ衣の新たな提案です。従来の「米粉から作られたパン粉」のような「小麦粉パン粉の代替」ではなく、もっとバリバリ、もっとザクザク。もちろん、小麦粉のパン粉でもなく、全く異なった製法です。パン粉はパンを作って粉碎しますが、「フライ米粉フレーク」は米粉を主成分とした生地を透けるほど薄くシート状に焼き上げ粉碎しています。このため、厚さ0.5mm以下という非常に薄く平らなフレーク状になります。



チョコと1:1で混ぜるだけで
美味しいランチになります。
※比率は自由!

生パン粉に比べ、
食感がバリバリと
心地よい

素材の美味さが
引き立つ
ほんのりとした甘味

米ならではの
香ばしい風味が
楽しめる

Point

03

油の消費が少ない→油のコストが下がる

生パン粉はその形状から表面積が大きく油を取り込みやすいのに対し、「フライ米粉フレーク」は薄く生地を焼き上げてクラッシュしているため表面積が最小限となり、油の吸収が少ないです。



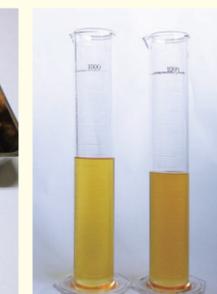
フライ米粉フレーク



生パン粉



画像左:フライ米粉フレーク
画像右:生パン粉



画像左:フライ米粉フレーク
画像右:生パン粉

テスト内容

鶏もも肉をそれぞれ1160g揚げた後、油を不織布でろ過し、メスシリンダーで計測しました。一人150gと想定し、約7人前となります。

使用油:キャノーラ油 各800cc 油温度:170~180℃
1個当たりの揚げ時間:5分
吸収量 フライ米粉フレーク 220g(800-580)
市販の生パン粉 280g(800-520)

Point

02

小麦(グルテン)を含むアレルギー物質28品目不使用 乳化剤、ショートニング不使用



我が国における食物アレルギー体質をもつ方の正確な人数は把握できていませんが、全人口の1~2%(乳児に限定すると約10%)の方々が何らかの食物アレルギーを持っているものと考えられています。(厚生労働省HP)

「フライ米粉フレーク」は小麦(グルテン)含むアレルギー物質28品目不使用です。アレルギーを持っている方も、みんなと同じ物をお召し上がりいただけます。

また、乳化剤、ショートニングも不使用にし、アレルギーの方だけでなく、健康意識の高い方、ご年配の方からお子様まで幅広いお客様に安心してお召し上がりいただけます。

Point

04

油が汚れにくい→交換頻度が少なく長持ち



画像左:フライ米粉フレーク
画像右:生パン粉

生パン粉は細かな粒子が分散し、焦げが発生しやすいのに対し、「フライ米粉フレーク」は細かなカスになりやすいため、油が汚れにくく交換頻度が少なくなり長持ちします。

テスト内容

上記テスト後の油を使用