



ふだんのお米に機能もPlus!

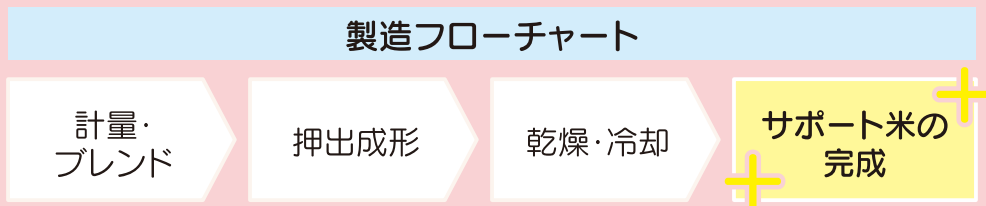
# サポート米



Support Rice

明菱グループの中核事業である「造粒事業」は約50年の歴史があり、この技術・ノウハウを活かして、日本人のソウルフードである「お米」に様々な“機能”を付与する**食品加工技術**を生み出しました。日常的に食べるお米だからこそ、新しい機能を**Plus**することで日々の食卓の中で、無理なく安定して摂取することが可能となります。

## 製造フローチャート



## サポート米の作り方

明米舎には、実際の生産設備を“ミニ化”したラボ設備がございます。お客様のニーズに沿った試作も対応可能となっております。



お客様が付与したい機能素材を添加



ニーズに沿った新しいサポート米の完成



めいまいしゃ

# 明米舎

Rice Compounding.

## 亜鉛酵母サポート米

亜鉛サポート米は亜鉛酵母を100g中**115mg\***配合しております。1合のごはんに6g添加して頂くと、亜鉛酵母**約64mg(亜鉛として6.4mg)**を摂取することができます。

### 喫食の一例

亜鉛酵母 約64mg/6g (亜鉛 6.4mg/6g) + うるち米1合 炊き上がり 茶碗2杯分 = 炊き上がり茶碗2杯で亜鉛酵母約64mg (亜鉛として6.4mg)の摂取が可能

### 亜鉛酵母って？

皮膚や粘膜の健康維持に役立つミネラルのひとつです。肌荒れ、髪、爪の発育に効果があります。亜鉛は日本人に不足しやすい栄養素で、摂取基準である成人男性12mg、成人女性9mgに対して、普段の食事では満たせていないのが現状です。

## ルテインサポート米

ルテインサポート米はルテインを100g中**114mg\***配合しております。1合のごはんに6g添加して頂くと、ルテイン**約7mg**を摂取することができ、一日必要摂取量の6mgを満たすことができます。

### 喫食の一例

ルテイン 約7mg/6g + うるち米1合 炊き上がり 茶碗2杯分 = 炊き上がり茶碗2杯で約7mgのルテインの摂取が可能

### ルテインって？

目などの健康を保つ抗酸化物質です。ルテインは緑黄色野菜などに含まれるカロテノイドの1種で、紫外線や青色光に対してサングラスのような働きをしていきます。加齢と共に不足しがちな成分です。

## GABAサポート米

GABAサポート米はGABAを100g中**1850mg\***配合しております。1合のごはんに6g添加して頂くと、GABA**約100mg**を摂取することができ、一日必要摂取量の100mgを満たすことができます。

### 喫食の一例

GABA 約100mg/6g + うるち米1合 炊き上がり 茶碗2杯分 = 炊き上がり茶碗2杯で約100mgのGABAの摂取が可能

### GABAって？

アミノ酸の一種で、正式名称γ-アミノ酸と言いい、脳の中樞神経にあって、眠っている間に合成され、神経伝達物質の役割を果たします。脳の興奮状態を鎮め、ストレスやイライラを軽減して心を穏やかにする効果があります。

## 葉酸サポート米

葉酸サポート米は葉酸を100g中**3900μg\***配合しております。1合のごはんに10g添加して頂くと、葉酸**約240μg**を摂取することができ、一日必要摂取量の240μgを満たすことができます。

### 喫食の一例

葉酸 約240μg/10g + うるち米1合 炊き上がり 茶碗2杯分 = 炊き上がり茶碗2杯で約240μgの葉酸の摂取が可能

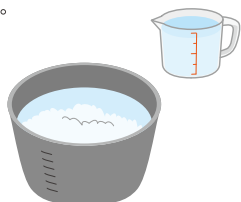
### 葉酸って？

水溶性ビタミンB群の一種で、正常な赤血球を作り出す働きがあります。高血圧や心臓疾患の予防、妊娠初期には着床を促す効果があると言われています。妊娠中のママはもちろん、おなかの赤ちゃんにも欠かせない栄養素です。

※計測：日本食品分析センター

## 1合分の炊飯方法

1. うるち米を洗米し、炊飯器の目盛り通りに水加減をします。



2. 「サポート米」の各種規定量を①の中に入れて軽く全体をかき混ぜて下さい。(洗米の必要はありません)



3. 通常のご飯同様に炊飯のスイッチを入れて下さい。



炊飯後はよく混ぜてからお召し上がり下さい。

お問い合わせ

株式会社 明菱

明米舎  
Rice Compounding

明米舎事業部

〒513-1123 三重県鈴鹿市下大久保町2231-2  
TEL:059-374-5575 FAX:059-374-5576

