

# 日本のごはん

新潟県産コシヒカリと魚沼の湧き水だけを使い、  
独自の高圧技術によりつくりました。  
おいしく飯に仕上げました。

おいしくてエコ包装  
パックごはんの  
新しいカタチです!

エコマーク商品



軽量容器包装  
認定番号13140005

環境に配慮した  
無菌包装米飯容器でのエコマーク  
認証取得第一号商品です。



## 日本のごはん (1食タイプ)

内容量:120g  
規格/入数:12入  
賞味期限:365日



## 日本のごはん (4食タイプ)

内容量:120g×4  
規格/入数:12入  
賞味期限:365日



お問合せ



ハイ プレッシャー サポート  
**High-Pressure Support 株式会社**

〒106-0044東京都港区東麻布1-5-5 3F

TEL:03-6435-5372 FAX:03-6435-5373 E-mail:info@hpsupport.co.jp

# 日本のごはん6つのこだわり

## 1 新潟県産コシヒカリと魚沼の湧水だけを使用

原料米は、厳選された新潟県産コシヒカリを100%、水は魚沼の湧水を使っています。お米と水へのこだわりが、「日本のごはん」の美味しさのポイントです。

「日本のごはん」は越後製菓株式会社（新潟県小千谷市）で製造されています。



## 2 お茶碗軽く一杯「120g」

朝食にも適した食べきりサイズ。主食の基準単位は、炭水化物40gとしています。1食120gの「日本のごはん」は、炭水化物40gに相当します。

炭水化物40g



ごはん小盛り1杯



おにぎり1個



食パン1枚

栄養成分(1食120g当たり)

・エネルギー …… 172kcal ・たんぱく質 …… 2.3g  
・脂質 …… 0.4g ・炭水化物 …… 39.7g  
・食塩相当量 …… 0g

## 3 電子レンジで1分で炊きたてごはん!



お召し上がり方:電子レンジ(500W、600W)で加熱する場合



シール(フタ)を少しはがしてください。



電子レンジで1分加熱してください。



お茶碗やお皿に移し替えてお召し上がりください。

## 4 高圧処理で美味しいごはん!



炊飯前のお米に「高圧処理」を施しています。お米に2000気圧もの圧力を加えることで、炊き上がりのふっくら感や粘りが増します。米内部まで十分に糊化しているため、冷めても美味しくいただけます。



## 5 工夫を凝らしたエコ包装

ポリプロピレンの単一素材で接着樹脂を使っていないため包装資材に由来する臭気がありません。無菌包装米飯容器でのエコマーク認証取得第一号商品です。



エコマーク商品

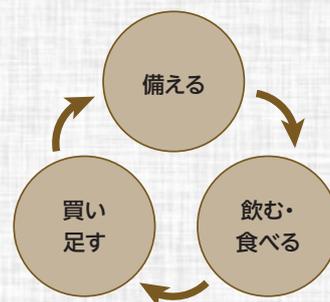


軽量容器包装  
認定番号13140005

エコ包装  
容器資材を  
1食当り1/5に  
減らしました。  
(当社従来品比)

## 6 賞味期限は365日

「日本のごはん」は添加物を一切使わずに365日の賞味期限を実現しました。普段の食事ももちろん、賞味期限が長いので防災用のストックなどいざという時にも大活躍! ローリングストックにもおすすめ。



備える、飲む・食べる・買い足すをくり返し、食品を循環させながら備蓄し、賞味期限切れを防ぎます。

※ローリングストックとは、特別な非常食を用意するのではなく、普段の食事にも使用しながら、無駄なく備えることです。