

(印刷したQRコード)



QRコードを読み取って
ホームページへ
いま直ぐアクセス!

こめかしNP登場

こめかしNP のりしお



1. 原料米は有機JAS認定のヒーロー農法米です。
2. 青のりの風味がお米の美味しさを一層引立てます。

¥ 204 (税別)

○成分分析

分析検査報告書					
依頼者	: 有限会社ヒーロー 様				
報告日	: 2014年12月26日				
報告書No:	: J141212hL001				
検体名	: こめかしのりしお				
検体記号	: W141114				
2014年12月12日 にご依頼いただきました上記検体の分析結果につきまして、下記の通りご報告致します。					
分析結果	検査項目	検査結果	単位	注釈	検査方法
エネルギー		525	kcal/100g	1	計算
水分		1.7	g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質		3.3	g/100g	2	ケルダール法
脂質		28.4	g/100g		酸分解法
炭水化物		64.9	g/100g	3	計算
糖質		63.3	g/100g	4	計算
食物繊維		1.6	g/100g		酵素重量法
灰分		1.7	g/100g		直接灰化法
ナトリウム		560	mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量(Na換算)		1.4	g/100g		計算

注1 エネルギー換算係数: たんぱく質4、脂質9、糖質4、食物繊維2
 注2 たんぱく質換算係数: 6.25
 注3 炭水化物=100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
 注4 糖質=100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

こめかしNP 玄米仕立て



- ◎健康にダブルでうれしい玄米仕立てです。
1. 原料米は有機JAS認定のヒーロー農法米です。
 2. 減塩: 従来品に比べて140mg (29.8%)の塩分を減量しました。
 3. 食物繊維が、白米原料「のり塩」よりも1.63倍多く含まれています。

¥ 204 (税別)

○成分分析

分析検査報告書					
依頼者	: 有限会社ヒーロー 様				
報告日	: 2015年1月22日				
報告書No:	: J150113aG001				
検体名	: こめかし玄米				
検体記号	: B141227				
2015年1月13日 にご依頼いただきました上記検体の分析結果につきまして、下記の通りご報告致します。					
分析結果	検査項目	検査結果	単位	注釈	検査方法
エネルギー		544	kcal/100g	1	計算
水分		0.8	g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質		3.7	g/100g	2	ケルダール法
脂質		30.7	g/100g		酸分解法
炭水化物		63.3	g/100g	3	計算
灰分		1.5	g/100g		直接灰化法
ナトリウム		330	mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量(Na換算)		0.8	g/100g		計算

注1 エネルギー換算係数: たんぱく質4、脂質9、炭水化物4
 注2 たんぱく質換算係数: 6.25
 注3 炭水化物=100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

○成分分析(従来)

ナトリウム	470	mg/100g
食塩相当量(Na換算)	1.2	g/100g

分析検査報告書					
依頼者	: 有限会社ヒーロー 様				
報告日	: 2014年12月26日				
報告書No:	: J141212hL001				
検体名	: こめかしのりしお				
検体記号	: W141114				
2014年12月12日 にご依頼いただきました上記検体の分析結果につきまして、下記の通りご報告致します。					
分析結果	検査項目	検査結果	単位	注釈	検査方法
エネルギー		544	kcal/100g	1	計算
水分		1.7	g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質		3.3	g/100g	2	ケルダール法
脂質		28.4	g/100g		酸分解法
炭水化物		64.9	g/100g	3	計算
糖質		63.3	g/100g	4	計算
食物繊維		1.6	g/100g		酵素重量法
灰分		1.7	g/100g		直接灰化法
ナトリウム		470	mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量(Na換算)		1.2	g/100g		計算

注1 エネルギー換算係数: たんぱく質4、脂質9、糖質4、食物繊維2
 注2 たんぱく質換算係数: 6.25
 注3 炭水化物=100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
 注4 糖質=100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

従来 470mg
 減量後 330mg
 減量した差 140mg (29.8%)