

お米由来のでんぷんを使用した

「美味しいお米ができました!!」



100g あたり
エネルギー 344kcal
たんぱく質 0.5g
脂質 0.5g/炭水化物 84.4g
/ナトリウム 2.9mg

| | 1食あたりの 価格※ | エネルギー kcal (1食あたり) | たんぱく質 g (1食あたり) | 包装形態/価格 |
|------------|---------------|-----------------------|--------------------|------------------|
| でんぷん米 1/15 | 約 92 円 | 約 300 | 約 0.44 | 1kg 袋入り/1,050 円 |
| 他社トレー米 | 210 円 | 約 295 | 約 0.20 | 180g トレー入り/210 円 |

※カロリーを同じにした場合

低たんぱく、でも美味しさも大切にしました。

食事療法の基本、主食はでんぷん製品で。

【炊き方 その2】

- ①耐熱容器にでんぷん米 100g と水 160cc を入れ、固まりに ならないように 軽にかき混ぜる。
- ②1 時間以上 十分に吸水させた後 ごま油を 3 滴落とし入れもう一度軽にかき混ぜる。
- ③蓋をして電子レンジに入れ、600w で 3 分、続けて 300w で 5 分加熱する。
- ④蓋を開けずそのまま 5 分蒸らしたら、蓋を開け、やさしくかき混ぜる。

※冷めたご飯は手水をふり、電子レンジで温めなおせば美味しく食べられます。

販売者：有限会社オトコーポレーション
神奈川県小田原市鴨宮 223-16
電話 (0465) 46-1210 FAX (0465) 46-1205