

生活日記®

ごはん

二段蒸し製法により
ふっくらおいしい

1
25



たんぱく質調整

普通のごはんに比べて、
たんぱく質は1/25以下です。

リン・カリウム調整

Pが1/3以下、Kが1/20以下です。

二段蒸し製法でおいしい

食感・風味が良く、あきがきません。

簡単

電子レンジで2分、または

熱湯で15分程度の加熱で召し上がれます。

長持ち

常温で180日保存できます。

冷蔵不要

ふっくら
二段蒸し製法

生活日記

ごはん

1
25

- 名称：包装米飯（白飯）
- 原材料名：うるち米（国産）/調味料
- 内容量：180g
- 賞味期限：側面に記載
- 保存方法：直射日光、高温多湿を避け、常温で保存
- 販売者：ニュートリー株式会社
三重県四日市市富士町1-122
- 製造所：株式会社バイオテックジャパン
新潟県阿賀野市勝屋字横道下
918-112

栄養成分表示	180g当たり	1人当たり
熱量 kcal	306	306
たんぱく質 g	0.18	0.18
脂質 g	0~2.2	0.8
炭水化物 g	75.5	75.5
糖質 g	73.7	73.7
食物繊維 g	0~4.0	1.8
食塩相当量 g	0~0.06	0.01
カリウム mg	0~8	3
リン mg	5~31	18

- 調理方法
電子レンジの場合
シールを点線までは
がし、500Wで約2分
間加熱してください。
（機種により多少異
なります。）
- 熱湯の場合
シールをはがす、この
面を上にして約15分間
加熱してください。

（注意事項）

- 鮮度保持剤がフィルムの裏面に貼ってありますが食べられません。
- なお、電子レンジで加熱時に取り除く必要はありません。
- フィルム裏面に水滴が付いている場合がございますが、品質
には問題ございません。
- 調理後は熱いので、十分に取り扱いにご注意ください。
- 召し上がる前に蓋などをよくしてください。

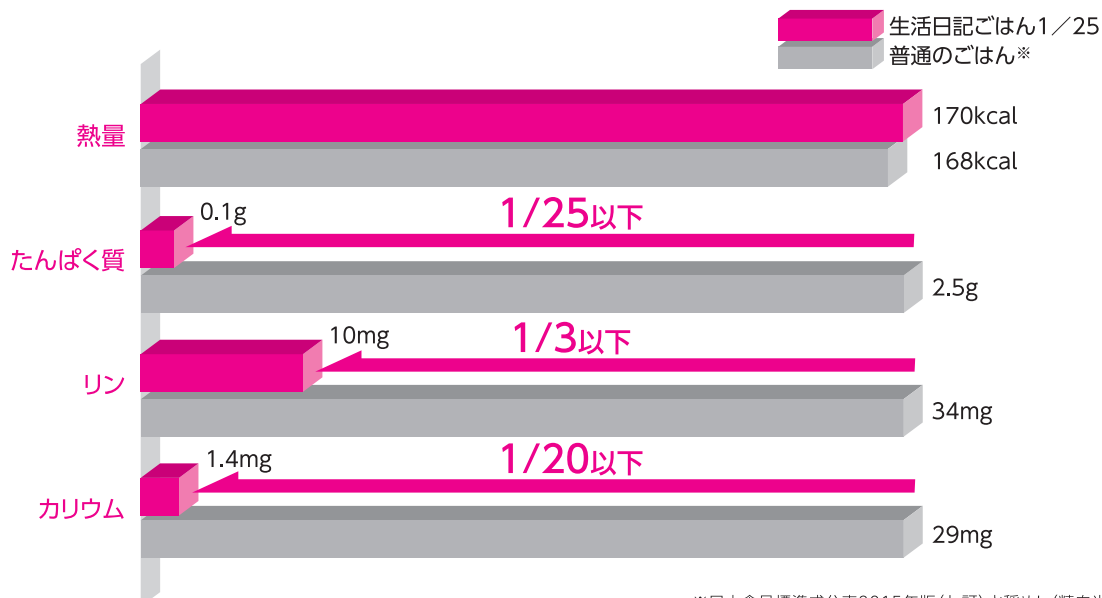
製品には万全を期しておりますが、
万一お気づきの点がござい
ましたら、下記までご連絡
ください。

お問い合わせ先
ニュートリー株式会社
TEL 0120-219-038



かんたんにフタを
開けられます。

普通のごはんとの「たんぱく質」「リン」「カリウム」の比較（100g当たり）



※日本食品標準成分表2015年版（七訂）水稲めし（精白米）より

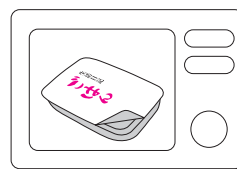
栄養成分表示

		1個	栄養計算の目安	
		〈180g当たり〉	〈180g当たり〉	〈100g当たり〉
熱量	kcal	306	306	170
たんぱく質	g	0.18	0.18	0.10
脂質	g	0~2.2	0.8	0.4
炭水化物	g	75.5	75.5	41.9
糖質	g	73.7	73.7	40.9
食物繊維	g	0~4.0	1.8	1.0
食塩相当量	g	0~0.06	0.01	0.006
ナトリウム	mg	0~22	4	2.2
カリウム	mg	0~8	3	1.4
リン	mg	5~31	18	10
水分	g	103.3	103.3	57.5

調理方法

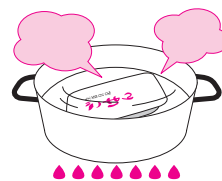
●電子レンジの場合

シールを点線まではがし、500Wで約2分間加熱してください。（機種により多少異なります）



●熱湯の場合

シールをはがさず、シール面を上にして約15分間加熱してください。



召し上がる前に箸などでほぐしてください。

原材料名 うるち米（国産）／酸味料

注意事項

- 鮮度保持剤がフィルムの裏面に貼ってありますが食べられません。なお、電子レンジで加熱時に取り除く必要はありません。
- フィルム素材に水滴が付いている場合がございますが、品質的には問題ございません。
- 調理後は熱いので、十分に取り扱いにご注意ください。

保存方法

直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

賞味期限

製造日より180日

包装

180g×24個/ケース

