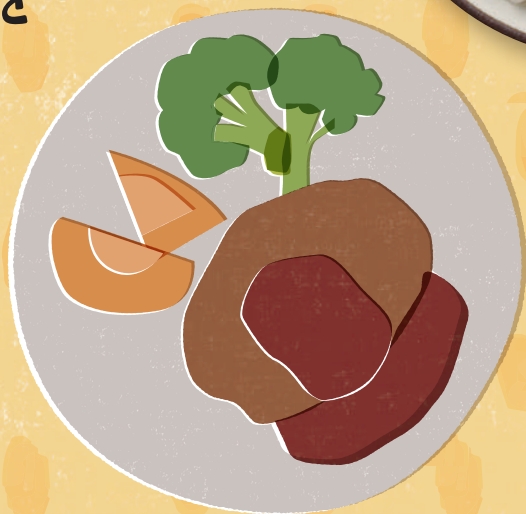


いつもの食事を 楽しむために。

食事療法を行ううえで、摂取制限がきびしくなるほど主食のたんぱく質などを低く抑える必要があります。食事療法を続けるコツは、おいしく食べること、献立づくりにまつわる負担を軽くすること。たんぱく質調整食品「越後シリーズ」は、植物性乳酸菌の働きでおいしさそのまま、たんぱく質をカット。毎日のお食事をお楽しみいただけます。

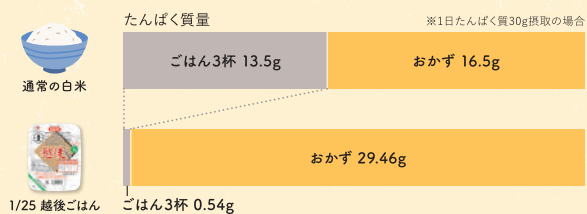


普通のごはんを
「越後ごはん」に変えると…

POINT 1

おかずのボリュームアップ

主食のたんぱく質を減らすことで、その分のたんぱく質をおかずに使えます。



ごはんを変えると
おかずのボリュームUP!



1日3食を「1/25 越後ごはん」におきかえると、
おかずに使えたんぱく質が、約13g増えます!!

POINT 2

良質なたんぱく質の 摂取量がアップ

おかずにたんぱく質を使えるので、動物性食品を多く献立に取り入れることができます。



主食を越後シリーズのごはんやパンにすることで、植物性食品からのたんぱく質の摂取量を減らせるので、その分おかずに動物性食品を多く取り入れることができます。動物性食品はからだにとって重要な「必須アミノ酸」をバランスよく含む良質なたんぱく質です。越後シリーズを利用することで、今まで少量だった魚や肉類も、多く献立に取り入れられるので、料理の幅が広がり、食事がより豊かで楽しいものになります。



POINT 3

食事への ストレスフリー

ごはんの量を減らさずに、おいしさそのまま！
ストレスなく食事療法を続けられます。



越後新潟からお届けします。

当社は、新潟県阿賀野市の山々が連なる自然豊かな土地で植物性乳酸菌の研究・開発を積み重ね、今までは考えられなかった新しい可能性を生み出してきました。越後シリーズは腎臓病患者様向けに、当社独自の「植物性乳酸菌発酵熟成法」によりお米のたんぱく質を取り除き加工した商品です。お客様の毎日の食卓を豊かで、楽しいものにしたいという強い「意志」と熱い「情熱」を胸に、越後新潟から皆様の元へ越後シリーズをお届けしています。



越後シリーズは

おいしさ

安全性

で選ばれています。

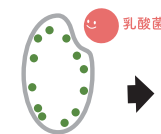
独自の植物性乳酸菌発酵熟成法

乳酸桿菌

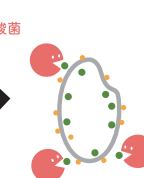
お米の中のたんぱく質をゆっくと、しかも確実に抜き取ります。

乳酸球菌

熟成における旨味の深さに関係する有機酸を生成します。



たんぱく質はお米の表面に含まれています。
●=たんぱく質



乳酸菌によりたんぱく質を分解してアミノ酸に



アミノ酸を洗い流すたんぱく質の低いお米になります。



たんぱく質の低いお米を

パックごはん

米粒

パン

などに加工したものが越後シリーズです。

植物性乳酸菌発酵熟成法

乳酸発酵とは、乳酸菌の働きを利用して、食べ物のおいしさや保存性、健康機能を高める方法です。越後シリーズは、植物性乳酸菌を使った独自の「植物性乳酸菌発酵熟成法」により、お米の中のたんぱく質を確実に抜き取りながら、熟成された旨味を保つことに成功しました。

植物性乳酸菌のはたらきでおいしさそのまま

従来のたんぱく質調整食品は、食味がお米本来の味とかわってしまうことが課題でした。越後シリーズは「植物性乳酸菌」の発酵によりお米の中のたんぱく質を低減した食品です。そのため米粒一粒一粒しっかりしており、炊き上げた後もごはん本来のおいしさと香りをお楽しみいただけます。



おいしい理由

食品安全規格 FSSC22000 認証工場で製造

毎日食べてもらうものだから、「安心して食べてもらいたい」という思いから、国際的食品安全規格のFSSC22000を米飯工場として日本で最初に取得しました。



安全への取り組み

原料米検査

原料米の受入検査として酸度度による鮮度検査を実施しています。また、原料米のたんぱく質量・アミノ酸量を測定し、原料米にあった発酵を実施して品質の安全に努めています。



一品一品の目視検査

出来上がった製品は一品一品目視検査を実施し、不良品の除去をしています。



BIOTECH JAPAN



ふっくら炊きたての おいしさを。

当社独自の植物性乳酸菌を使った発酵熟成法により、
お米のたんぱく質を低減しました。

ふっくら二段炊きで一粒一粒がしっかりしており、
お米本来のおいしさと香りがそのまま生きています。

パックごはん

植物性乳酸菌
発酵熟成法

ふっくら
二段炊き

手軽に
食べられる

温めるだけで
食べられるので手軽で
時間短縮にもなります。

一人分に
丁度良い

一人暮らしの方や、
一人分の食べ分けにも
便利です。

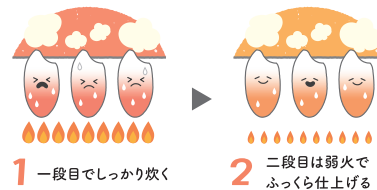
食べる量が
わかりやすい

量が決まっているので、
カロリー計算も簡単で、
食べ過ぎ防止にも。

越後シリーズのパックごはんが おいしい理由

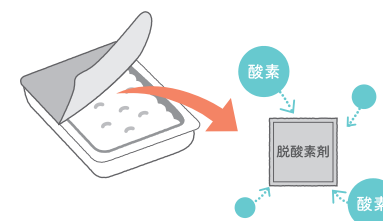
ふっくら二段炊き

低たんぱく米は、お米の骨格であるたんぱく質が低減されているので、普通に炊くとノリようになりますが、低たんぱく米を炊飯するために設計された独自ラインによって、低たんぱく米をふっくら炊き上げることができます。炊き始めは大火力でしっかり炊き上げた後、炊き水を加え蒸らすことでふっくら仕上げるので「ふっくら二段炊き」といいます。



脱酸素剤でおいしさキープ

炊き上がったごはんは、容器内の空気の中で酸化して食味が劣化してしまいます。越後シリーズでは、脱酸素剤をフタに張り付けることで容器内の酸素を取り除き、おいしさをキープします。



flow

パックごはんができるまで

植物性乳酸菌
発酵熟成法

ふっくら
二段炊き

包装

殺菌

パックごはん



特別用途食品

「1/25 越後ごはん」・「1/25 プチ越後ごはん」は消費者庁許可の特別用途食品です。

1/25 越後ごはん



1個あたり
180g
エネルギー
292kcal
たんぱく質
0.18g

1/25 プチ越後ごはん



1カップあたり
129g × 2カップ
エネルギー
200kcal
たんぱく質
0.13g

※写真は2カップです。

1/12.5 越後ごはん



1個あたり
180g
エネルギー
281.8kcal
たんぱく質
0.36g

1/12.5 プチ越後ごはん



1カップあたり
128g × 2カップ
エネルギー
200kcal
たんぱく質
0.26g

※写真は2カップです。

お客様のご要望から
生まれたプチサイズ!

減量・増量に
ご活用ください。

2カップをひとつにした便利で、経済的な分割式。1カップずつはもちろん、ごはんをもっと食べたいという方は2カップでご使用ください。また、180gサイズの「越後ごはん」よりコストダウン*を実現しました。*※当社比・グラムあたり

1/20 越後ごはん



1個あたり
150g
エネルギー
234.1kcal
たんぱく質
0.19g

1/5 越後ごはん



1個あたり
150g
エネルギー
231.8kcal
たんぱく質
0.75g

やわらか越後ごはん



1個あたり
150g
エネルギー
200kcal
たんぱく質
0.12g

1/40 越後ごはん



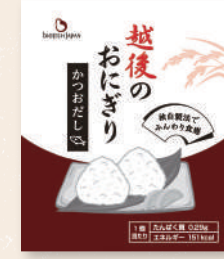
1個あたり
150g
エネルギー
232kcal
たんぱく質
0.09g

越後おかゆ パウチタイプ



1個あたり
150g
エネルギー
66.1kcal
たんぱく質
0.14g

越後のおにぎり(かつおだし)



1個あたり
90g
エネルギー
151kcal
たんぱく質
0.29g

パックごはんは
調理がかんたん、手軽で便利!

電子レンジ(500W)で2分、熱湯で15分程度の加熱で、かんたんに手早くお召し上がりいただけます。お勤めやお出かけのときにも大変便利です。



栄養成分表示 (栄養計算の目安)

品名	内容量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物		ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
					糖質(g)	食物繊維(g)				
1/25 越後ごはん	180	292	0.18	1.1	70.4		3	0	23	0.007
1/25 プチ越後ごはん	129	200	0.13	0.6	48.6		2	0	16	0.005
1/12.5 越後ごはん	180	281.8	0.36	0.8	68.2		3.2	2.9	13.0	0.01
1/12.5 プチ越後ごはん	128	200	0.26	0.6	48.4		2.3	2.0	9.2	0.01
1/20 越後ごはん	150	234.1	0.19	0.9	56.3		3	1.5	16.5	0.01
1/5 越後ごはん	150	231.8	0.75	0.8	55.4		6	6.0	16.5	0.02
やわらか越後ごはん	150	200	0.12	0.5	48.8		3	2	12	0.01
越後おかゆ パウチタイプ	150	66.1	0.14	0.15	16.3		6	1.5	4.5	0.02
1/40 越後ごはん	150	232	0.09	0.8	56.1		3	0	19	0.01
越後のおにぎり(かつおだし)	90	151	0.29	0.4	36.6		130	2	8	0.3

おいしさが さらに広がります。

植物性乳酸菌発酵熟成法で、お米のたんぱく質をゆっくり確実に抜き取った後、米粒に仕上げました。普通のお米と同じように炊飯が可能で、炊き込みごはんやピラフなど、様々なごはん料理に利用できます。



炊飯用米粒タイプ

植物性乳酸菌
発酵熟成法

洗米済み

メニューのバリエーションが
豊かになる

日本だけではなく、お米のレシピは世界中にあります。和洋中からお菓子まで、どんなメニューにも対応できます。

無駄がなく
経済的

普通のお米と合わせることで、たんぱく質摂取量の調整ができると同時に、コストダウンも図れます。余ったごはんは冷凍保存もできます。

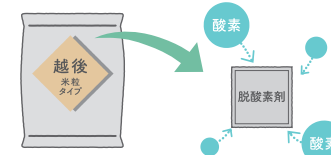
越後シリーズの米粒タイプが おいしい理由

じっくり乾燥

低たんぱく米は、お米の骨格であるたんぱく質が少なく、割れやヒビが発生し粒形状を維持するのが難しいのが特徴です。越後シリーズの米粒タイプは、たんぱく質を低減した後、じっくりと米を乾燥させることで、表面の急激な乾燥による割れやヒビを防ぐだけでなく、米粒内の水分を均一化することで一粒一粒がしっかりと炊き上がるようにしました。毎日食べてもらうものだから、米本来のおいしさを感じてもらえるように仕上げました。

脱酸素剤でおいしさキープ

精米したお米は、空気中の酸素で酸化して食味が劣化してしまいます。越後シリーズでは、脱酸素剤を袋に同封することで袋内の酸素を取り除き、おいしさをキープします。



1/25 越後米粒タイプ



1袋あたり
1kg
エネルギー (炊飯後100gあたり)
158.7kcal
たんぱく質 (炊飯後100gあたり)
0.1g

お得用タイプ
1.8kgもございます!



1/12.5 越後米粒タイプ



1袋あたり
1kg
エネルギー (炊飯後100gあたり)
156.7kcal
たんぱく質 (炊飯後100gあたり)
0.2g

調理方法

1 洗米や浸漬は不要です。

2 水の量は米に対して1.1倍
やわらかめがお好みなら
水の量を少し足して調節しましょう。

3 炊飯は早炊きがおすすです。

4 炊き上がったなら20分蒸らします。
大きくざっくり混ぜて、完成!

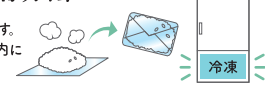
保存方法

開封後の保存方法
開封後は
冷凍保存をお願いします。



炊飯後のごはんの保存方法

ごはんは粗熱を取り、ラップで包みます。
必ず冷凍庫で保管して賞味期限以内にお召し上がりください。



栄養成分表示 (栄養計算の目安)

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	
				糖質 (g)	食物繊維 (g)					
1/25 越後米粒タイプ	炊飯前 (100gあたり)	303.2	0.2	0~2.2	73	1.8	0~21.5	0~8.4	4.7~30.9	0~0.05
	炊飯後 (100gあたり)	158.7	0.1	0.4	38.2	0.9	2.1	1.3	9.3	0.01
1/12.5 越後米粒タイプ	炊飯前 (100gあたり)	299.5	0.38	0.1~1.5	72.7		0~8.9	0~7.1	1.2~22.0	0~0.02
	炊飯後 (100gあたり)	156.7	0.20	0.4	38.0		1.7	1.0	6.5	0.01未満

flow 越後米粒タイプができるまで

植物性乳酸菌
発酵熟成法

じっくり
乾燥

包装

殺菌

洋食好きな方におすすめ。

越後のパンシリーズは、最近話題の米粉に注目。
越後のバックごはんと同じ低たんぱく米を粉砕して米粉にすることで、グルテンレスブレッド(米パン)を誕生させました。
加熱すると外はサクサク、中はもちもち。
低たんぱくとは思えないパンのおいしさ、香りが楽しめます。



パン

朝食やランチ、おやつにも!

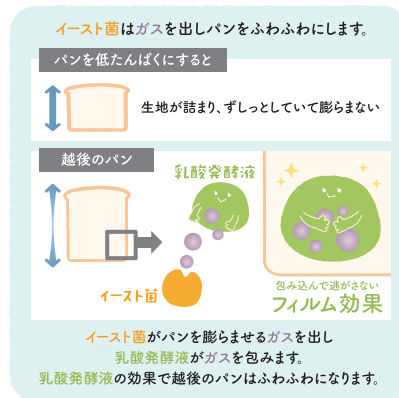
普通のパンと同じようにマーガリンやジャム、クリームを塗ったり、サンドイッチなどの料理にもご利用ください。

植物性乳酸菌発酵熟成法

越後シリーズのパンがおいしい理由

ふわふわのヒミツ

イーストが出すガスをグルテン(たんぱく質の膜)が包み込むことでパンは膨らみます。低たんぱくパンはグルテンが殆どないため、乳酸菌が出すデキストラン(乳酸発酵液)でもちもちの生地にし、ガスを包み込むことでボリュームのある低たんぱくパンに仕上がります。



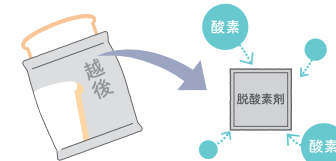
デキストラン(乳酸発酵液)

デキストランとは、乳酸菌が作り出した多糖類。安心・安全な素材であると同時に、すぐれた特徴をもっています。

- 1 **パンがふわふわに!**
ガスを保育する作用があるので、パンを効果的に膨らませます。
- 2 **バサバサせず、しっとり!**
保湿度が高く、水分の蒸発を防ぐ作用があります。
- 3 **フレッシュ感が長持ち!**
酸素を透過しないので、含まれる油脂の酸化を防ぎます。

脱酸素剤でおいしさキープ

パンは袋や生地の中の酸素で酸化して食味が劣化してしまいます。越後シリーズでは、脱酸素剤を袋に同封することで袋内の酸素を取り除き、おいしさをキープします。



flow

パンができるまで

植物性乳酸菌発酵熟成法

焼成

包装

殺菌



パン

越後の食パン



2枚あたり **100g**
 エネルギー **268kcal**
 たんぱく質 **0.37g**

越後の丸パン



1個あたり **50g**
 エネルギー **143kcal**
 たんぱく質 **0.20g**

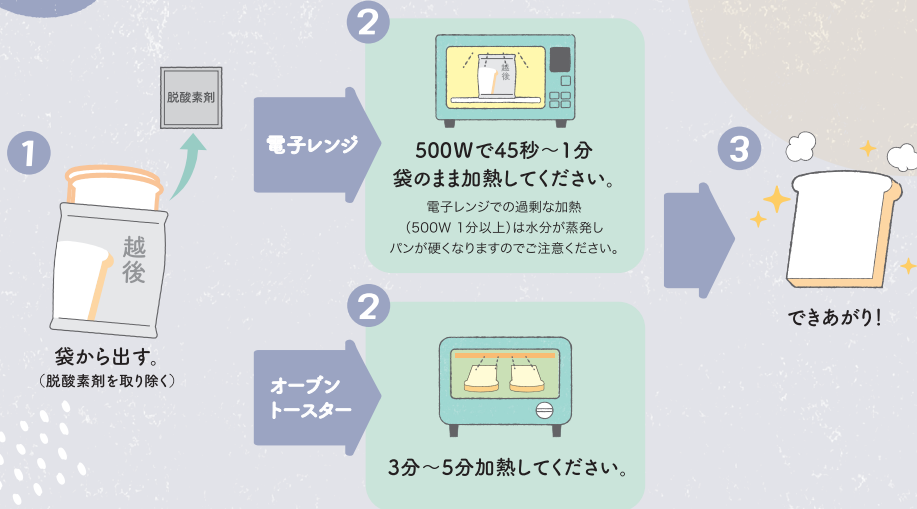
越後のバーガーパン



1個あたり **80g**
 エネルギー **233kcal**
 たんぱく質 **0.27g**

調理方法

電子レンジまたはオーブントースターなど
お好みの調理方法で加熱してください。



パン粉

米パン粉



1袋あたり **150g**
 エネルギー (100gあたり) **406kcal**
 たんぱく質 (100gあたり) **1.7g**

ミックス粉

越後のミックス粉



1袋あたり **500g**
 エネルギー (100gあたり) **353.5kcal**
 たんぱく質 (100gあたり) **0.25g**
 フェニルアラニン (100gあたり) **7mg**

ラスク

越後のラスク (メープルシュガー)



1袋あたり **30g**
 エネルギー **167kcal**
 たんぱく質 **0.1g**

栄養成分表示 (栄養計算の目安)

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
				糖質 (g)	食物繊維 (g)				
越後の食パン	100gあたり 268	0.37	5.9	52.6	1.6	260	14	6	0.7
越後の丸パン	50gあたり 143	0.20	3.1	28.3	0.6	105	6	11	0.3
越後のバーガーパン	80gあたり 233	0.27	5.4	45.4	0.7	112	8	15	0.3
米パン粉	100gあたり 406	1.7	9.0		80.9	430	35	27	1.1
越後のミックス粉	100gあたり 353.5	0.25	0.10		85.9	75	11	16	0.2
越後のラスク(メープルシュガー)	30gあたり 167	0.1	10.3		18.5	68	4	2	0.2

世界一の保有菌株数、 植物性乳酸菌のパイオニア

1994年の創業当時から、分離し続けてきた植物性乳酸菌の保有菌株は3,000株以上。植物性乳酸菌は過酷な環境でも生きていける強い生育能力を持ち、菌株によっては抗菌性、耐酸性、耐塩性などの特性を持つ菌株も多く保有しております。3,000株以上の植物性乳酸菌から開発対象に適した乳酸菌を見つけ出し、また複数の乳酸菌を組み合わせることによって、食味・物性(物質が有する性質)などを調節する技術を駆使しあらゆる開発対象の新たな可能性を生み出しています。

「FSSC22000」を取得、 地域未来牽引企業に選定

食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証をパックごはんの工場として日本で初めて取得し、原料の管理、製造環境の整備、工程の分析、製品検査等、徹底した品質管理体制を構築しています。また2018年には経済産業省が選ぶ「地域未来牽引企業」に選定されました。米どころ新潟から人々の健康に寄与していく取り組みを世界へ向けて発信していきます。



〒959-1923 新潟県阿賀野市勝屋字横道下918-112

商品についてのご質問は下記までお問い合わせください。

TEL.0250-63-1555

FAX.0250-63-1556

✉ info@biotechjapan.co.jp

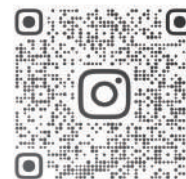
公式オンラインショップ
越後くらぶ



低たんぱくに特化した
越後の食卓応援レシピ



公式 Instagram
@echigoclub_teitanpaku



ECHIGOCLUB_TEITANPAKU