

キノコハウス 無添加 玄米パン・玄米食パン 使用原料の特長

- 国産玄米を粒のまま使用
(損傷澱粉が少なく保湿性に優れるから乳化剤が要らない
白米や小麦粉と比較して栄養価が優れる、この玄米はグルテンが無いために、レンジやオーブンで再加熱しても美味しいパンになります)
- 甜菜糖使用 (上白糖は体を冷やすが甜菜糖は体を温める作用、オリゴ糖による善玉菌 (ビフィズス菌) を増やします)
- 一番搾りのグレープシードオイル使用 (ビタミンEが、オリーブオイルの10倍) の抗酸化作用・活性酸素の除去トランス脂肪酸フリー (マーガリン・ショートニング不使用)
- 丸ごと大豆 (濃度の濃い豆乳とおから使用) 良質のたんぱく質脂質に富んでいます。体力の弱っている人、病人、離乳食、高齢者にも良い。機能性のある物質と食物繊維を多く含み、血圧、コレステロールを下げ、善玉菌を増やし、血流を良くする、更年期障害、便秘にも良いです)
- 米ぬか使用 (バランスの良いミネラル・ビタミン類がたっぷり含まれています)
- 小麦の外皮 (ふすま) 使用 (食物繊維、ミネラル、ビタミン類が豊富に含まれています)
- クリスマス島の海の塩 (天日乾燥で非加熱なので自然環境の豊かさが生きるミネラルの塊、還元力の強い食品です)
- マンナン使用 (水溶性の食物繊維が多く整腸、デトックス効果があります)
- 食物繊維 (上記に同じ)
- 米麴 (腸内環境を整える・各種ミネラルを含む等)
- アセロラパウダー (ビタミンCはレモンの約34倍です
1700mg/100g) ・各種ミネラル等)

お問い合わせ:0241-49-2011 (株)キノコハウス



キノコハウスの玄米食パン 成分表

項目	玄米食パン	食パン標準成分	単位
エネルギー	288	264	Kcal/100g
蛋白質	9.4	9.3	g/100g
脂質	5.3	4.4	g/100g
炭水化物	50.7	46.7	g/100g
食塩	0.7	1.3	g/100g
飽和脂肪酸	0.76	1.34	g/100g
トランス脂肪酸	0	0.23	g/100g
コレステロール	0	0	g/100g
食物繊維	4.5	2.3	g/100g

無添加 ロングライフ食パンです

通常食パンの配合は小麦粉100%に対して(イースト2%・イーストフード0.1%・砂糖6%・食塩2%脱脂粉乳2%・油脂5%水65%)位が基本です。つまり、食パンが主食であることを考えると、小麦粉に対して副材料(砂糖・塩・油脂・脱脂粉乳・卵等)は15%前後が基準です。賞味期限は製造日起算で5日位です。賞味期限を長くするには砂糖を多く加えて、また油脂を多くして水分活性を抑えて菌数の抑制をします。糖分・油脂の多い菓子パンでは賞味期限を長くすることが出来ますが主食である食パンは、甘さを控え・油脂も少なくするので、従来はロングライフの食パンでは常温流通が出来なかったのです。しかし、弊社の玄米食パンは、砂糖・油脂を抑えて主食のロングライフ食パンを実現しました！(世界初！)