

「飲む点滴」—甘酒をさらにグレードアップ!

# マロ・アルファ H

【多用途高度アルファ化粉】

米加工ひとすじ110年のまつやが、研究を積み重ねて実現した独自製法により、うるち玄米の高度アルファ粉体化に成功

100%  
「玄米甘酒」に  
大革命

- 玄米のビタミン・ミネラルをまるごと!
- 粉体で扱いやすく、加水時もダマになりにくい!
- 付加価値の高い甘酒提案に!

こだわりの  
安心・安全な  
素材です

- 100%国産玄米  
残留農薬不検出 & 放射能検査基準クリア
- 一般細菌 300個/g以下で衛生的



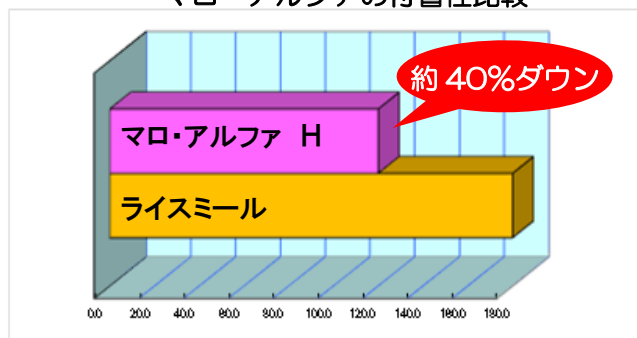
独自製法でべたつきダウン  
攪拌性も良く、ダマになりにくい物性です



独自製法の開発により、従来の自社製品(うるち米アルファ化粉)に比べて付着性を抑えることに成功!

5分粥に調理し、45℃で比較。直径18mmの樹脂製円柱プランジャーを速度10mm/秒で、ピーカーに入れたお粥に押し込んで測定(自社調べ)

まつやのライスミールと  
マロ・アルファの付着性比較



- ・大腸菌群:陰性 耐熱性菌数 100/g以下
- ・添加物としてではなく、食品として表示できます
- ・本製品を使用した場合の表示例:玄米粉(国産)

- 製品名:マロ・アルファ H
- 原料:うるち玄米(国産)
- 荷姿:15kg
- 賞味期限:180日(未開封)

詳細・規格は裏面をご覧ください

■製造

おかげさまで創業110周年

まつや 株式会社

〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413

<http://www.niigata-matsuya.com/>

■販売