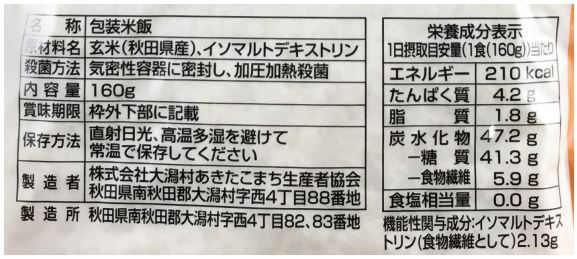
出展企業紹介

出展企業名	株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会					HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	涌井　信			
メッセージ	「自分たちが育てたお米を直接お客様にお届けしたい」との思いで設立し、大潟村から全国にお米とお米の加工品をお届けしています。専門スタッフが、日々、残留農薬分析や細菌検査などの分析測定を行い、安全・安心な商品をお届けしております。				TEL	0185-45-2851	FAX	0185-45-2380
					ホームページ	https://akitakomachi.co.jp		
担当者	役職	事業開発課長	氏名	加藤　貴之	E-mail	katoh@komachi-net.jp		
会社所在地	〒010-0492 秋田県南秋田郡大潟村西4丁目88番地				工場等所在地	会社住所と同じ		

商品情報

機能性表示　玄米ごはん



名称	包装米飯
原材料名	玄米(秋田県産)、イソマルトデキストリン
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	160g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社大潟村あきたこまち生産者協会 秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地
製造所	秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目82、83番地

栄養成分表示 1日摂取目安量(1食(160g))当たり	
エネルギー	210 kcal
たんぱく質	4.2 g
脂質	1.8 g
炭水化物	47.2 g
−糖質	41.3 g
−食物繊維	5.9 g
食塩相当量	0.0 g

機能性関与成分:イソマルトデキストリン(食物繊維として)2.13g

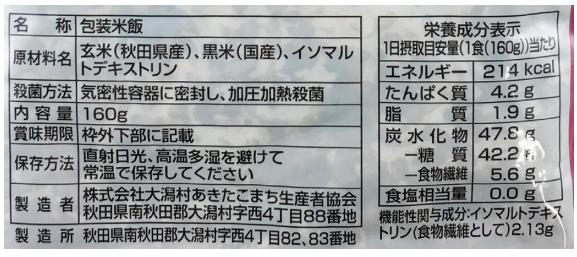
希望小売価格(税込)	159円	発注リードタイム	1週間
賞味期限	1年	内容量	160g
業務用対応	―――	JANコード	4942220477520

商品の特徴・セールスポイント

浸漬不要!電子レンジで3分。簡単にふっくら「玄米ごはん」が食べられます。イソマルトデキストリンを配合した『機能性表示食品』で、食後の血中中性脂肪値の上昇をおだやかにします。秋田県産あきたこまち使用。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

機能性表示食品　黒米と玄米ごはん



名称	包装米飯
原材料名	玄米(秋田県産)、黒米(国産)、イソマルトデキストリン
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	160g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社大潟村あきたこまち生産者協会 秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地
製造所	秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目82、83番地

栄養成分表示 1日摂取目安量(1食(160g))当たり	
エネルギー	214 kcal
たんぱく質	4.2 g
脂質	1.9 g
炭水化物	47.8 g
−糖質	42.2 g
−食物繊維	5.6 g
食塩相当量	0.0 g

機能性関与成分:イソマルトデキストリン(食物繊維として)2.13g

希望小売価格(税込)	159円	発注リードタイム	1週間
賞味期限	1年	内容量	160g
業務用対応	―――	JANコード	4942220477513

商品の特徴・セールスポイント

浸漬不要!電子レンジで3分。簡単にふっくらした「黒米と玄米ごはん」が食べられます。イソマルトデキストリンを配合した『機能性表示食品』で、食後の血中中性脂肪値の上昇をおだやかにします。秋田県産あきたこまち使用。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍