



# グルテンフリーライスパスタ Gluten Free Rice Pasta



PLUSの米粉は・・・

米粉にする前の段階。それは、お米をすることから始まっています。種をまき、苗を作るところから始まり、田植え、稲刈り、乾燥を自社にて一貫して行う為、100%混じりのない、安心・安全なハツシモ米を作ることができます。そして、玄米から精米仕立てのお米をすぐに米粉にし、製麺致します。※当社では、クズ米、ブレンド米は一切使用してませんので品質の高い食品をご提供出来ます。



種蒔→育苗・田植え→稲刈り・乾燥・搥り→  
PLUSのパスタは・・・

原材料は、世界農業遺産認定地域(清流長良川上中流域)にて自社栽培した岐阜県の代表品種ハツシモ米100%を製粉したのみ使用することにこだわっています。

コシのある食感、風味、色はお米ならではの特徴です。

小麦粉を一切使用していない、グルテンフリー食品です。

又、米粉専用工場にて製造しています。(麦類を扱う製造ラインはございません)

※グルテンとは小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質の一種です。

※グルテンには身体に老廃物をためるとも言われております。

※グルテンフリーの食品を積極的に取り入れ身体の中からキレイに！をご提案いたします。

※増粘剤(アルギン酸エステル)0.5%使用 天然の海藻から抽出したものです。

(茹で時に表面が溶けだしにくくするために使用しています。)

※28品目のアレルギー物質は使用しておりません。



## ～ホワイト ライスパスタ シリーズ～ 賞味期限2年 世界農業遺産「清流長良川の恵みの逸品」認定



スパゲティ  
1.7mm 200g  
業務用 2kg  
ゆで時間7分



スパゲティ  
1.3mm 200g  
業務用 2kg  
ゆで時間4分30秒



フェットウッチーネ  
W9.5mm 80g  
業務用 1.5kg  
ゆで時間9分



フェットウッチーネ  
W7.5mm 80g  
業務用 2kg  
ゆで時間6分30秒



フジッリ 130g  
業務用 2kg  
ゆで時間6分30秒



マカロニ 130g  
業務用 2kg  
ゆで時間8分



ペンネリガーテ 130g  
業務用 2kg  
ゆで時間8分



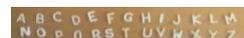
パッケリ 60g  
業務用 1kg  
ゆで時間6分30秒



サラダスパゲッティ  
1.3mm 150g  
業務用 2kg  
ゆで時間4分30秒



アルファベット 60g  
業務用 1kg  
ゆで時間6分30秒



## ～ブラウン ライスパスタ シリーズ～ 賞味期限2年 世界農業遺産「清流長良川の恵みの逸品」認定

玄米は白米と比較して、食物繊維やミネラルが豊富に含まれています。



スパゲティ 1.7mm 200g  
業務用 2kg  
ゆで時間7分



スパゲティ 1.3mm  
業務用 2kg  
ゆで時間4分30秒



フェットウッチーネ  
W9.5mm 80g  
業務用 1.5kg  
ゆで時間9分



フェットウッチーネ  
W7.5mm 80g  
業務用 2kg  
ゆで時間6分30秒



フジッリ 130g  
業務用 2kg  
ゆで時間6分30秒



マカロニ 130g  
業務用 2kg  
ゆで時間8分



ペンネリガーテ 130g  
業務用 2kg  
ゆで時間8分



パッケリ 130g  
業務用 1kg  
ゆで時間6分30秒



サラダスパゲッティ  
1.3mm 150g  
業務用 2kg  
ゆで時間4分30秒



アルファベット 60g  
業務用 1kg  
ゆで時間6分30秒

製造者 〒501-3954 岐阜県関市千疋818-1



農業生産法人 PLUS株式会社

岐阜県HACCP認定工場

岐阜県GAP

TEL 0575-36-2124 FAX 0575-36-1388 E-Mail comeoplus-2010@ccn.aitai.ne.jp