



グルテンフリーべビーライスヌードル Gluten-Free Baby Rice Noodle

From
コメ粉
Rice flour plus
プラス

PLUSの米粉は…

米粉にする前の段階。それは、お米を作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、安全・安心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・乾燥収穫り→

精米

→

製粉(米粉)

→

パスタ製麺・乾燥

検品

～PLUSのライスヌードルは、主原料である米の栽培からライスヌードルの一貫製造～

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

※GAP(Good Agricultural Practice:農業生産工程管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。

2. アレルギー特定原材料28品目不使用の(乾麺)米粉めん(小麦粉を一切使用していない、グルテンフリー食品です。)
※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。

3. アレルギー特定原材料28品目原料不使用の米粉専用工場にて製造しています。(岐阜県HACCP導入施設認定)
※HACCP(Hazard Analysis:危害要因分析 Critical Control Point:重要管理点)とは、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

4. 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。)

5. 賞味期限は、製造日より未開封にて2年間



ほうれん草が配合されていますので
野菜が苦手なお子様もおいしく食べれます。

- ・麺の太さ 1.3mm
- ・ゆで時間7分30秒
- ・ほうれん草パウダー2%配合
- ※パウダー1.6gにほうれん草22g使用
- 原産国:日本
- 原料原産国:日本
- ※岐阜県関市産のほうれん草を自社にて
減圧乾燥から粉末にしたものを使用。

※減圧乾燥法の特徴

減圧による高い水分蒸発力により、低温乾燥で、野菜に無理がかからず、品質(味・香り・栄養価・色素・組織)を損ないません。

トマトが配合されていますので
野菜が苦手なお子様もおいしく食べれます。

- ・麺の太さ 1.3mm
- ・ゆで時間7分30秒
- ・トマトパウダー2%配合
- ※パウダー1.6gにトマト果肉32g使用
- 原産国:スイス
- 原料原産国:ヨーロッパ諸国
(スペイン、イタリア、ギリシャ、トルコ、
ポルトガル等)

初めての麺類から、成長に合わせた
具材をトッピングしてご利用いただけ
ます。

- ・麺の太さ 1.3mm
- ・ゆで時間7分30秒
- ・プレーン

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 comeplus-2010@ccn.aitai.ne.jp



調理イメージ

お鍋でのつくり方 水:300ml 麺10g~15g

小さめのお鍋に水を入れ沸騰させてから、麺を入れ7分30秒弱火でゆでてください。別の器に移し、食べやすい温度か確認してからあげてください。
麺の量や大きさは下の目安を参考に、お子様の様子をみながら調整してください。

電子レンジでのつくり方 水:200ml 麺10g~15g

深さのある大き目の耐熱容器に麺と水を入れ、ラップをせずに8分加熱してください。
※調理後、器や麺、お湯がかなり熱くなりますので、火傷にご注意ください。
※調理時間は目安です。【レンジ500Wの場合】
※麺の固さを確認してからあげてください。

月齢ごとの麺の量と調理についての目安

月齢の目安	7.8カ月頃	9~11カ月頃	12カ月以降
麺の量(乾麺)	大さじ1杯強~1.5杯 (約10~15g)	大さじ1.5杯~3杯弱 (約15g~25g)	大さじ3杯弱~3.5杯 (約25g~30g)
麺の量(ゆでた後)	約26g~39g	約39g~65g	約65g~78g
麺の大きさ	粗く刻む		そのまま

※本品は大さじ1杯強で約10gです。(大さじは15mlの計量スプーンです。)

名 称	米粉めん
原材料名	米粉(米(岐阜県産ハツシモ)) / 増粘剤(アルギン酸エステル)
内 容 量	80g
賞味期限	枠外右下に記載
保存方法	直射日光・高温、多湿をさけて保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
製 造 者	農業生産法人 PLUS株式会社 岐阜県関市千疋818-1

お問い合わせ先 TEL 0575-36-2124
(土・日・祝日を除く10:00~17:00)

【使用上のご注意】

- 開封後は、しっかりチャックをお閉めになり賞味期限にかかるまでお早めにお召し上がりください。
- 調理の際、熱湯を使いますので、火傷には十分ご注意ください。
- 月齢は目安です。お子様の成長に合わせてご使用ください。のどにつまらせないよう必ずそばで見守ってください。
- 離乳食のすすめ方については専門家にご相談ください。

栄養成分表示(80g当たり)

エネルギー	278 kcal	炭水化物	63.7 g
たんぱく質	4.5 g	食塩相当量	0.0 g
脂 質	0.6 g		(推定値)

- アレルギー特定原材料等28品目不使用。
- アルギン酸エステルは、昆布・ワカメなどの海藻から抽出されたものです。
- 米粉は、世界農業遺産認定地域(清流長良川上中流域)にてPLUS(株)が栽培した岐阜県の代表品種ハツシモ米100%を使用。
- 米粉専用工場にて製造しています。

米粉俱楽部

米粉で、食料自給率アップ!



4 560412 490401

賞味期限(未開封)



調理イメージ

お鍋でのつくり方 水:300ml 麺10g~15g

小さめのお鍋に水を入れ沸騰させてから、麺を入れ7分30秒弱火でゆでてください。別の器に移し、食べやすい温度か確認してからあげてください。
麺の量や大きさは下の目安を参考に、お子様の様子をみながら調整してください。

電子レンジでのつくり方 水:200ml 麺10g~15g

深さのある大き目の耐熱容器に麺と水を入れ、ラップをせずに8分加熱してください。
※調理後、器や麺、お湯がかなり熱になりますので、火傷にご注意ください。
※調理時間は目安です。【レンジ500Wの場合】
※麺の固さを確認してからあげてください。

月齢ごとの麺の量と調理についての目安

月齢の目安	7.8ヶ月頃	9~11ヶ月頃	12ヶ月以降
麺の量(乾麺)	大さじ1杯強~1.5杯 (約10~15g)	大さじ1.5杯~3杯弱 (約15g~25g)	大さじ3杯弱~3.5杯 (約25g~30g)
麺の量(ゆでた後)	約26g~39g	約39g~65g	約65g~78g
麺の大きさ	粗く刻む		そのまま

※本品は大さじ1杯強で約10gです。(大さじは15mlの計量スプーンです。)

名 称	米粉めん
原材料名	米粉(米(岐阜県産ハツシモ))、トマトパウダー/増粘剤(アルギン酸エステル)
内 容 量	80g
賞味期限	枠外右下に記載
保存方法	直射日光・高温・多湿をさけて保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
製 造 者	農業生産法人 PLUS株式会社 岐阜県関市千疋818-1

お問い合わせ先 TEL 0575-36-2124
(土・日・祝日を除く10:00~17:00)

栄養成分表示(80g当たり)

エネルギー	279 kcal	炭水化物	61.6 g
たんぱく質	5.3 g	食塩相当量	0.016 g
脂 質	1.3 g		(推定値)

- アレルギー特定原材料等28品目不使用。
- アルギン酸エステルは、昆布・ワカメなどの海藻から抽出されたものです。
- 米粉は、世界農業遺産認定地域(清流長良川上中流域)にてPLUS(株)が栽培した岐阜県の代表品種ハツシモ米100%を使用。
- 米粉専用工場にて製造しています。

米粉俱楽部

米粉で、食料自給率アップ!



4 560412 490418

賞味期限(未開封)



調理イメージ

お鍋でのつくり方 水:300ml 麺10g~15g

小さめのお鍋に水を入れ沸騰させてから、麺を入れ7分30秒弱火でゆでてください。別の器に移し、食べやすい温度か確認してからあげてください。
麺の量や大きさは下の目安を参考に、お子様の様子をみながら調整してください。

電子レンジでのつくり方 水:200ml 麺10g~15g

深さのある大き目の耐熱容器に麺と水を入れ、ラップをせずに8分加熱してください。
※調理後、器や麺、お湯がかなり熱になりますので、火傷にご注意ください。
※調理時間は目安です。【レンジ500Wの場合】
※麺の固さを確認してからあげてください。

月齢ごとの麺の量と調理についての目安

月齢の目安	7.8ヶ月頃	9~11ヶ月頃	12ヶ月以降
麺の量(乾麺)	大さじ1杯強~1.5杯 (約10~15g)	大さじ1.5杯~3杯弱 (約15g~25g)	大さじ3杯弱~3.5杯 (約25g~30g)
麺の量(ゆでた後)	約26g~39g	約39g~65g	約65g~78g
麺の大きさ	粗く刻む		そのまま

※本品は大さじ1杯強で約10gです。(大さじは15mlの計量スプーンです。)

名 称	米粉めん
原材料名	米粉(米(岐阜県産ハツシモ)、ほうれん草パウダー/増粘剤(アルギン酸エステル)
内 容 量	80g
賞味期限	枠外右下に記載
保存方法	直射日光・高温・多湿をさけて保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
製 造 者	農業生産法人 PLUS株式会社 岐阜県関市千疋818-1

お問い合わせ先 TEL 0575-36-2124
(土・日・祝日を除く10:00~17:00)

栄養成分表示(80g当たり)

エネルギー	270 kcal	炭水化物	59.8 g
たんぱく質	5.4 g	食塩相当量	0.0 g
脂 質	1.0 g		(推定値)

- アレルギー特定原材料等28品目不使用。
- アルギン酸エステルは、昆布・ワカメなどの海藻から抽出されたものです。
- 米粉は、世界農業遺産認定地域(清流長良川上中流域)にてPLUS(株)が栽培した岐阜県の代表品種ハツシモ米100%を使用。
- 米粉専用工場にて製造しています。

米粉俱楽部

米粉で、食料自給率アップ!



4 560412 490425

賞味期限(未開封)



グルテンフリーべビーライスフラワー Gluten-Free Baby Rice Flour

From
コメ粉
Rice flour plus
プラス

PLUSの米粉は…

米粉にする前の段階。それは、お米を作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、安全・安心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ます。※当社では、クズ米、ブレンド米は一切使用し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・乾燥収穫り→ 精米 → 製粉(米粉) → 検品・箱詰め

～主原料である米の栽培から米粉の一貫製造～

1. 原材料は、世界農業遺産認定地域(清流長良川上中流域)にて岐阜県GAPの基、自社栽培した岐阜県の代表品種

ハツシモ米100%を製粉したもののみ使用することにこだわっています。

※GAP(Good Agricultural Practice:農業生産工程管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。

2. 米のみの栽培を行い、収穫時は、米専用収穫機械(コンバイン)を使用し、米専用の施設内で、乾燥調製から粉砕・袋詰め、低温倉庫にて保管しておりますので、小麦、大豆、そば等のアレルギー特定原材料28品目のコンタミネーションがありませんので安心してご利用いただけます。

3. アレルギー特定原材料28品目原料不使用の米粉専用工場にて製造しています。(岐阜県HACCP導入施設認定)

※HACCP(Hazard Analysis:危害要因分析 Critical Control Point:重要管理点)とは、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

4. 賞味期限は、製造日より未開封にて1年間



調理例

5・6ヶ月頃【とろとろがゆ】



7・8ヶ月頃
【ホワイトソースのベビーライスヌードル ほうれん草】



9ヶ月頃【手づかみおかき】



- ・5ヶ月から、成長に合わせたいろいろな調理にご利用いただけます。
- ・チャック付きスタンドタイプの袋で、計量、保管しやすくなっています。

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

TEL 0575-36-2124

岐阜県HACCP認定工場

FAX 0575-36-1388

岐阜県GAP

E-Mail comeplus-2010@ccn.aitai.ne.jp

