

# 製品 クローズ アップ

アルファ化米「あつ」という米(まい)をはじめ、加工米の提供を行うアルファー食品㈱(島根県出雲市)は、商品の企画から製造までを一貫して行っている。アルファ化米とは、通常の米よりも体内で消化されやすく、腐りにくい性質を持つ加工

米。炊飯したご飯をすぐに熱風で乾燥させることで、長時間置いておいても炊きたてのαデンプンの状態を保つことができる。アルファ化米では、全国学校給食会連合会から唯一認定を受けた商品だ。原料にもこだわりを持ち、米と小豆は全て国産品を使用するな

## 給食にアルファ化米提供 安全性と美味しさを実現



ど、安全性と美味しさを追求している。給食現場では、蒸し器・スチームコンベクション・炊飯器・回転釜など様々な調理環境に対応。洗米・つけ置きが

不要で調味液のしみ込みがよく、調理の時間短縮や風味・食感の充実も期待できる。

商品名の「あつ」という米は、3年前に全国約1万人の学校栄養士から募集された。「あつ」という間にうまいご飯ができる」という意味が込められているという。

精米に比べ保存性に優れているため、通常の給食に使用しながら、回転備蓄として活用することもできる。