

拿卡輕神奇蒟蒻麵, 飯

背景故事

眾所周知,日本人是世界上壽命最長的民族之一在日本人的健康飲食中起重要作用的一种植物,蒟蒻已經在日本飲食中使用了數百年。Nakaki 食品有限公司位於愛知縣是日本最知名歷史最悠久蒟蒻產品製造商。現在它已經跨越了 100 多年的歷史在第三代掌舵人中村寿和的手中,他研發了近 200 多種產品這些產品被提供給日本的零售和餐飲食品服務,遙遙領先於同類產品,在超級市場,飯店和電子商務銷售網路中,任何有蒟蒻的地方都會出現 Nakaki 這個名稱。

大多數的日本人從小就知道蒟蒻是低糖和高纖維的健康食材。為了健康和美麗,傳統的蒟蒻食品在吃健康食品的日本人中非常流行。它可以冷熱食用一年四季都適合。Nakaki 擁有悠久的歷史並且每年都在蓬勃發展。但是這一切都還未另中村社長滿意,因為傳統的蒟蒻食品具有一些不利於西方人食的條件口感太硬和有魚腥味,而且傳統產品必須放在水中儲存保存期限只有三個月食用時還必須一直用水清洗。Nakaki 新研發的產品則不然,中村社長他夢想將蒟蒻製成一種健康的食品的原料,成為全世界人類的主食之一。這一夢想始於長期的研發工作。

中村社長大學時主修化學他把所持的知識用於研發之中,九年前他開始在真空無水包裝中試驗蒟蒻.通過使用獨特的加工程序並添加少量的大豆粉製造成的蒟蒻麵條比一般生麵條的口感更好。為了讓喜歡米飯的人也將蒟蒻做成天然大米的形狀在真空包裝之下可以保質 1 年。

因此 Nakaki 的神奇拿卡輕的麵和飯的出現令全世界讚嘆不已。這真是具有歷史性的變化。對於想要吃健康食品而又不必擔心體內熱量過多的現代人來說,它是一種真正的神奇產品,既美味又健康。它的用途是無止境的。夏季您可以製作美味的果凍,冷麵,杏仁奶或紫菜甜品,冬季則可以用於火鍋,湯麵,抄麵,通心粉,蔬菜燴飯和比薩。味道柔軟但耐嚼,所以會比傳統蒟蒻的卡路里低。對於喜愛美味和健康食品的人們來說,這是一個理想的食品。

讓我們來回顧一下 Nakaki 的神奇拿卡輕的麵,飯跟傳統的蒟蒻產品之間的區別:

傳統蒟蒻產品	拿卡輕神奇麵,飯
打開包裝袋時會聞到魚腥味和土味	打開包裝袋時清爽無味
口味像橡膠	口味像新鮮麵條,通心粉
必須儲放於鹹水中	無水真空包裝保存期限 1 年
保存期限三個月	使用您選擇的任何調味料既可品嚐
只能用於日本料理	適用於中,西式料理
烹煮時既耗時又耗水需要用水清洗	微波爐或水中加熱兩分鍾,煮沸後產品無水份流失,無形狀變化
必需先用水煮熟煮沸後有大量水溢出	無黏性,無異味。隨您選擇什麼調味料跟這個產品配合都適合

經過了解神奇拿卡輕麵,飯為何如此具有神奇之後讓我們從健康角度將神奇拿卡輕麵,飯與普通的麵條和米飯製成的菜餚做個比較。

普通意大利麵條與神奇拿卡輕麵條的營養含量比較表:

	意大利麵條 (煮熟)	拿卡輕麵
卡洛里	149kcal	36kcal
蛋白質	5.2g	0.3g
脂肪	0.9g	0.3g
糖	26.9g	6.8g
膳食纖維	1.5g	2.6g
鈉	170mg	2.7mg

注意: 表格中意大利麵條的營養成分含量基于日本厚生勞動省於 2015 年發布的營養成分表。(用 1.5%鹽水煮熟的普通麵條和神奇拿卡輕麵的比較表)

傳統麵食和中國麵條一樣形狀各異

Nakaki 的神奇拿卡輕麵可以是麵條狀,通心粉狀,圓形,扁平狀,並且厚度可以根據您的喜好進行調整。

用於烹煮美味的中國式麵條湯,抄麵,意大利醬麵,都可以做成您想做的菜式。

Nakaki 的神奇拿卡輕飯跟普通米飯的營養含量比較表:

	普通白飯 (100g)	拿卡輕飯 (100g)
卡洛里	168kcal	39kcal
蛋白質	2.5g	0.3g
脂肪	0.3g	0.2g
糖	36.8g	7.6g
膳食纖維	0.3g	2.7g
鈉	1mg	3mg

注意: 表格中白飯(包括糙米和糯米)的成分是根據日本厚生勞動省及 Nakaki 食品公司公共實驗室於 2015 年公布的營養成分表。

Nakaki 神奇拿卡輕飯可代替普通白飯,全麥飯,繪飯,也可做成布丁,水果甜點,省時省力,亦可享受健康的飲食生活方式。享受使用 Nakaki 神奇拿卡輕麵,飯將成為真正的健康美食。Nakaki 食品公司 開發了其產品,並真誠的希望與您和您的親人分享它們。中村社長很欣慰能實現他的夢想,更為這個日本的傳統食材能被世人認同而引以為傲。也為全人類的健康祈禱,請各位享受吃了沒有罪惡感的佳餚。