

プレミアムシリーズ

「NAKAKI NOODLE & RICE」



1913年10月4日名古屋市東区で創業開始し、100年以上の歴史をもつ弊社の3代目社長は大学で化学を専攻して卒業と同時に弊社へ就職し、常に新しい製品を創り出すことを試みてきました。

これまで一般的に知られていますこんにやく製品は、皆様周知のように健康、美容に良い事が多くありますが、グローバルな視野に立てば多くの欠点を持っています。その欠点とは、開封時に魚が腐ったような鼻を刺激する匂いがあつたり、味染みが悪かったり、料理が時間の経過とともに水っぽくなる、冷凍保存ができない、ゴムのような食感等、多くあります。これでは海外での市場に受け入れて貰えるでしょうか？

中村社長がこれまで40年近く、開発してきた商品の中で、冷凍食品の素材の一つとして使用できる耐冷凍性のこんにやく、食感が滑らかで柔らかいこんにやく麺、水洗いするだけで一瞬にして臭い匂いが消えるこんにやく麺、煮溶けない・冷めても硬くならないこんにやく餅、巾着を縛る干瓢紐に代わるこんにやく紐等、数多くこんにやく原料の特性を生かした製品開発を重ねてきました。今回は特に7年間の時間を費やして、一般のこんにやく麺が持っている全ての欠点を解消し、良い部分だけはそのまま残した全く新しいこんにやくを開発致しました。このノウハウを使って糖尿病患者や肥満に悩んでいる人、便秘に悩んでいる人、コレステロール値を気にしている人々の食生活にお役に立てるよう、世界の多くの人々の主食となります「麺と米」に照準を合わせてその形状に致しました。

これは歴史的な意義のある事で、普通の食材を当たり前のように美味しく食事できる人々は問題有りませんが、人は誰も年齢を増せばますますほど、健康を維持するためには食生活に注意をしなければなりません。温めるだけで自分自身のお好みの味が簡単に浸透し、短時間で美味しく調理でき、何の違和感を感じ

ることなく美味しく食べられ、しかも糖質オフのヘルシーで健康に良い素材はこれまであったでしょうか？ 夏には冷したサラダとか冷麺、タピオカドリンクに、冬には鍋物、チャーハン、パエリア、パスタ、ピザ等に美味しくいただけます。このように夢のような食材とは思いませんか？

一般的な伝統的こんにやくとナカキのプレミアムナカキヌードル・ナカキライスの性質と比較してみます

一般の伝統こんにやく製品	NAKAKI プレミアムナカキヌードルとナカキライス
開袋時に魚の腐った匂いがある	開袋時は匂いが無い
ゴムのような食感	うどん・スパゲティ・白米のような食感
保存水が入っている	真空包装で水が無い
賞味期限は3ヶ月	完全殺菌で賞味期限は1年間
調味時に味染みが悪く、調理に時間がかかり、料理方法は日本式	一瞬で味染みができ、日本式、中華式、西洋式料理等世界中の料理にも使用可能
使用前にはよく水で洗うもしくは茹でてあく抜きをする	電子レンジで90秒加熱もしくは2分間熱湯につけて温めれば、即座に使用可能
調理後にも水が出て味が淡くなる	調理後も水は出ないので、味に変化は無い

ナカキ食品のプレミアムナカキヌードルとナカキライスを一般のこんにやくと比較を表にすると一目瞭然ですね。

通常のパスタとナカキのナカキヌードルの栄養成分の比較

	マカロニ・スパゲッティ (ゆで) 100gあたり	プレミアム ナカキヌードル 100gあたり
エネルギー	149 kcal	39 kcal
たんぱく質	5.2 g	0.3 g
脂質	0.9 g	0.2 g
糖質	26.9 g	7.6 g
食物繊維	1.5 g	2.7 g
ナトリウム	170 mg	3 mg

※ マカロニ・スパゲッティ (ゆで) は、日本厚生労働省が発行する日本食品標準成分表 2015 による。(1.5%食塩水でゆでた場合)

※ プレミアムナカキヌードル は公的機関による調べ

調理例



通常のご飯とナカキのプレミアムナカキライスの栄養成分の比較

	ご飯 100 g 当たり	プレミアムナカキライス 100g 当たり
エネルギー	1 6 8 kcal	3 9 kcal
たんぱく質	2. 5 g	0. 3 g
脂質	0. 3 g	0. 2 g
糖質	3 6. 8 g	7. 6 g
食物繊維	0. 3 g	2. 7 g
ナトリウム	1 mg	3 mg

※ ご飯（精白米、うるち米）は、日本厚生労働省が発行する日本食品標準成分表 2015 による。

※ プレミアムナカキライスは公共機関の調べによる

調理例



使用上の注意

調理時には決して水洗いはしないでください。

理由：この商品は一瞬で味が染みる特徴があります。これはスポンジ状に麺が仕上げられているので、水洗いした時、その水が麺に入り込み、味染みが悪くなるからです。