

近年、無洗米に対する需要の増加に伴い、いろいろな商品が店頭に並ぶようになりました。

北相米穀では環境への配慮、食味、食感の重要視、安全性から、タピオカにより微粉スカ層を取り除く“NTWP”ネオ テイスティ ホワイト プロセスを選定し皆様へ安心の無洗米“TWR”（テイスティ ホワイト ライス）をお届けいたします。

## 環境への配慮

環境管理の国際規格ISO14001の認証を取得している当社では、食味はもちろ環境への配慮も重要と考えます。NTWP方式は無洗米加工時にほとんど水を使わない特殊な製法ですので工場からの排水はまったく出ません。また、お客様も洗米を必要としないので家庭でもとぎ汁が出ません。

## おいしさが違う

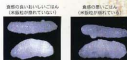
### うまみ層を残したお米

従来の精米方法では、米の軟らかい腹部と硬い背部を均等に精米することができず、腹部のみは全て削られ、背部にはぬかが残った状態になっています。“NTWP”装置では背部に残留したぬかだけを熱付着材によって完全に除去し、ぬか層下部の細胞壁を残すことにより、胚乳表層部のうまみ層を残すことができます。



### 食味・食感

“TWR”は精米時における穀温の上昇を極力抑える加工システムを取り入れております。白米温度が上昇すると食味値は低下し、酸化度は増大することになり食感の悪いご飯となります。また、やさしくぬかを取り除いているため、米粒形のくずれによる食感の悪化もありません。

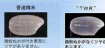


## 栄養分を逃がさずお得なお米

“TWR”はとぐ必要がないため、お米をとぐことによって水と一緒に流出していた米本来の水溶性ビタミンが残るのでおいしくて栄養価の高いご飯となります。また、流出ロスが約3%と言われておりますので、実際には通常精米5kgが実質4.85kgしか炊けないのに対して“TWR”は5kg全てが炊け無駄がありません。

## きれいなお米

“TWR”は水分を極力使わず米に負担をかけないNTWP製法により表面が艶やかで光沢のあるきれいな米粒に仕上がっております。この無洗米の濁度は65 ppmの数値がありますがこれは主に澱粉質であり、炊飯テストにおいても食味および保存性についても何ら影響を及ぼす数値ではありません。



## 安全性・保存性に優れたお米

### 米飯の安定性

米飯の炊飯ジャーにおける保温テストにおいて、“TWR”は時間ごとの食味低下が通常の精米よりよく、また48時間後でも匂いや変色等の変化は見られません。

### 保存性

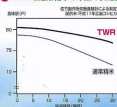
“TWR”は微粉ぬかが完全に取除かれているため、通常精米より酸化度が完全に遅く、保存性に優れております。また、虫の発生についても減少傾向にあります。

## ● TWRと他社無洗米の品質比較

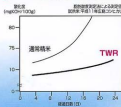
原料企業	製品	あきたこまち、平成17年度、精白米			
		品質比較			
分析項目	測定方法	TWR			
		加工前値	加工前値	加工前値	加工前値
1. 濁度分析	①濁度(%)	14.3	14.0	14.5	14.4
	②濁度(%)	27.8	42.7	50.5	50.8
	③濁度(%)	1.8	2.0	1.0	3.0
	④濁度(%)	3.8	3.0	3.0	5
	⑤濁度(%)	0.4	0.5	0.1	0.1
2. 糠粉分析	①糠粉(%)	4.8	2.0	4.0	4.0
	②糠粉(%)	4.8	2.0	4.0	4.0
3. 食味値	①食味値	82	79	79	79
	②食味値	82	79	77	76
4. 食感値	①食感値	7	7	6	6
	②食感値	81	81	81	81
5. 米 質	①米 質	10	0	2	2
	②米 質	7	8	7	4
6. 米 質	①米 質	7	8	7	4
	②米 質	7	8	7	4
7. 米 質	①米 質	7	8	7	4
	②米 質	7	8	7	4

注 1. 各分析項目の測定はそれぞれ10点を測定とする  
2. 各分析項目の測定合計は70点を満点とする  
3. 各分析項目の測定単位は次のとおり  
①～⑤は%、⑥はppm、⑦は%、⑧は%、⑨は%、⑩は%  
4. 試験日は平成17年9月6日～11日、銘柄は東洋精米工場

## ● TWRと通常精米の米飯の安定性比較



## ● TWRと通常精米の保存性比較



## 経済的

“TWR” はとく必要がないのでとても経済的です。例えば日産5万食の炊飯センターの水道料金を普通精米と比較すると1ヶ月で約80万円もお得です。

### ● 水道料金の比較 日産5万食の炊飯センター（白米3L/日40連ライン）の1ヶ月の水道料金

水の種別		普通精米	“TWR”
上水道	洗米水	60 m <sup>3</sup> /日	0 m <sup>3</sup> /日
	漂洗水	100 m <sup>3</sup> /日	100 m <sup>3</sup> /日
	合計	160 m <sup>3</sup> /日	100 m <sup>3</sup> /日
	料金	1,358,750円	912,850円
下水道	漂洗水	150 m <sup>3</sup> /日	100 m <sup>3</sup> /日
	料金	1,085,000円	780,000円
上下水道料金合計		2,443,750円	1,692,850円
差額			821,350円

※計算条件 1.漂洗用水量は10L/食とした場合の1ヶ月の平均値です。 2.水道料金は上水道200円/m<sup>3</sup>、下水道100円/m<sup>3</sup>としました。 3.排水量は排水設備の容量に余裕をとりながらとしました。

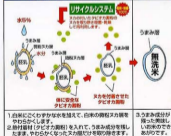
## 生産工程の開示

“NTWP” ネオ テイスティ ホワイト プロセスは無洗米を加工食品としてとらえ、食品を造り出す機械の透明性・安全性を最優先に考えて設計されています。そのため、全ての精米工程を見ることが可能です。また、環境ホルモンを含まない資材及び機材のみを使用しております。例えば、使用している熱付着材は食材であるタピオカを特殊加工して固めておりますので、そのまま食べても無味・無臭・無害です。このタピオカは約200回使用された後、家畜の飼料や有機肥料になります。また、取り出したぬか等も有機肥料としてリサイクルされます。



無洗米加工技術 - 本機 (NTWP 50B)

### 北相米穀の無洗米ができるまで



※タピオカは、カーボン/100%製粒からつくられた製粒で、糊化・糊化にも使われています。

北相米穀株式会社

〒229-1116 神奈川県相模原市清新6-15-13  
TEL 042-772-7311(代) FAX 042-772-5388