

ノングルテン &用途別基準

デビューします！

🔍 **最高水準の
グルテン含有量検査法
を活用したノングルテン米粉**

🔍 **用途が分かりやすい米粉**
1番：菓子・料理用
2番：パン用
3番：麺用

ノングルテン米粉って？

- ◆近年、グルテンフリー食品が注目だけど、グルテンフリーって、欧米人に多い「セリアック病」という遺伝性の慢性免疫疾患対策用の食品に表示される言葉の一つで、グルテン含有量の基準は「20ppm」なんだ。
- ◆対して、今回、日本で、米粉への自主的な表示としてまとめた「ノングルテン」は、米粉のグルテン含有量の上限を「1ppm」としており、なんとその20分の1！！
- ◆世界では、グルテンを摂取できない子供など向けの食品需要は増加傾向。みんなで、最高水準の検査法で認証する日本産の高品質ノングルテン米粉をアピールしよう！！

おすすめの理由！



用途別基準って？

「菓子・料理用」（用途表記：1番）、「パン用」（同：2番）、「麺用」（同：3番）で分類し、番号をパッケージに表示することで、商品選択がしやすくなり、また品質のムラもなくなることから、どの米粉を使っても同じ仕上がりになり、使い勝手が良くなるんだ！



イメージ



用途別米粉 サンプルについて

購入先については、
次ページ
「用途別米粉サンプル提供メーカーリスト」をご覧ください。

米粉の用途別基準・用途表記

用途表記	1番	2番	3番	測定法
主な用途	菓子・料理用	パン用	麺用 (※一部、菓子・料理用を含む。)	レーザー 回折散乱式
粒度 (μm)	粒径75μm以下の比率が50%以上			酵素法 (AAC法 76-31)
澱粉損傷度 (%)	10%未満			ヨウ素呈色 比色法 又は 近赤外分光 方式
アミロース 含有率 (%)	20%未満 適用する用途の詳細は 【参考】のとおり	15%以上 25%未満	20%以上 適用する用途の 詳細は【参考】 のとおり	105℃ 乾燥法 又は 電気抵抗
水分含有率 (%)	10%以上15%未満			
グルテン 添加率 (%)	18~20%程度 (※グルテンを添加している旨を 明記する必要)			

各米粉の具体的な用途の例及び アミロース含有率に応じた用途詳細

1番		2番	3番
アミロース含有率			アミロース含有率
ソフトタイプ	ミドルタイプ		ハードタイプ
15%未満	15%以上 20%未満		25%以上
柔らかいスポンジ ケーキ クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き粉、 唐揚げ粉、 惣菜類(とろみ付け 等)	スポンジケーキ、 クッキー、 天ぷら粉、 お好み焼き粉、 唐揚げ粉、 惣菜類(とろみ付け 等)	パン全般	強弾力の種、 洋酒に浸すなどの固 めのケーキ

用途別米粉サンプル提供メーカーリスト

(平成29年4月末現在)

提供メーカー	対応可能サンプル					問い合わせ先		
	1番 <菓子・料理用> ソフトタイプ ミドルタイプ		2番 <パン用>	3番 <麺用> ハードタイプ		住 所	TEL	サンプルの購入方法 (※)
株式会社 波里		○	○	○		〒327-0046 栃木県佐野市村上町903	0283-23-7331	詳細は コチラ ※HP上の案内開始は、連休明け頃を予定しております。
みたけ食品工業 株式会社	○	○	○	○	○	〒335-0023 埼玉県戸田市本町4-1-1	048-441-3420	詳細は コチラ
新潟製粉 株式会社		○	○			〒959-2600 新潟県胎内市清水9-152	0254-44-1212	詳細は コチラ
熊本製粉 株式会社			○	○		〒860-8625 熊本市西区花園1丁目25-1	096-355-1223	詳細は コチラ

◆サンプルはすべて米粉100%製品です。

◆本情報は平成29年4月末時点のものであり、サンプル対応(※一部のサンプルでも可)が可能なメーカーは定期的(月2回、15日現在・月末現在)に追加しますので、下記まで連絡してください。

【国内産米粉促進ネットワーク】 TEL:03-5283-6336

※リンク先の表示に少々時間がかかる場合がございます。御了承下さい。

ノングルテン米粉表示と欧米のグルテンフリー表示との比較

	ノングルテン米粉表示 ＜2017年3月に決定した世界で初めての自主基準＞	欧米のグルテンフリー表示 ＜FDA(米国食品医薬品庁)、EC(欧州委員会)等＞
目的	世界のグルテンを摂れない子供たちなどの需要に対し、世界最高水準のグルテン含有量検査法を活用したノングルテン表示で高い安心感を提供することにより、日本産米粉をアピール	セリアック病対策 【セリアック病】：小麦等に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金になって起こる慢性自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。
表示の対象	日本産の米粉 (※米粉加工製品は『ノングルテン米粉使用』表示でアピール)	自国(地域)内で流通する食品
表示が可能なグルテン含有量の範囲	1ppm以下	20ppm未満 / 20ppm以下