

美容と健康のための グルテンフリー商品

(食物アレルギー対応)

ホワイトソルガム White Sorghum



ホワイトソルガム (White Sorghum、ソルガムキビ)は
イネ科(白高キビ)。小麦、大豆、とうもろこしに続く『第4の穀物』といわれています。

【特徴】

①ヘルシー

- グルテンフリー
- 食物繊維は、精白米の約4倍、ミネラルも含む
- ホワイトソルガムは 小麦粉に比べ吸油率が低くカラッと揚がり冷めてもサクサク、カロリーも抑えられる

②おいしく、使い易い

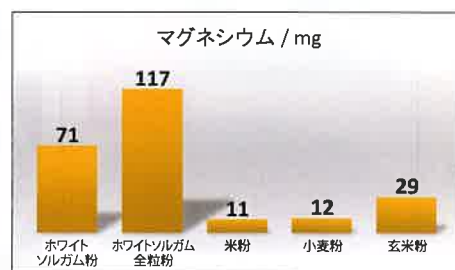
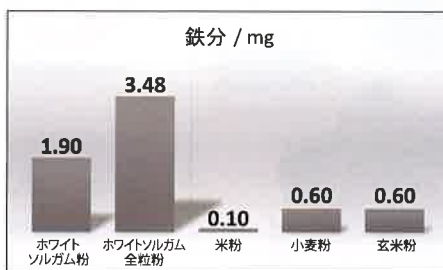
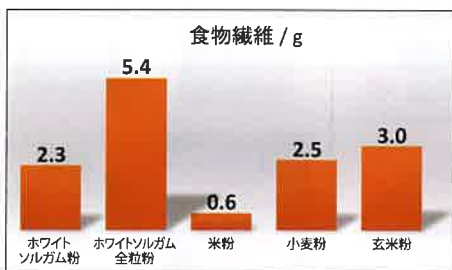
- ホワイトソルガム粉は 米粉よりも小麦粉に近い食感
- 品種改良で苦みをなくし、ほとんど無味無臭。他の素材を活かせる
- ホワイトソルガム粉は、ダマにならず使い易い

③安心安全

- 遺伝子組み換え穀物でない
- 栽培から収穫まで厳選された原料を使用
- 国内唯一の専用ライン製造
(アレルギー特定原材料等27品目を持ち込まない)

	ホワイトソルガム粒(つぶ)	ホワイトソルガム粉
商品名		
特徴	イネ科白高キビ粒 苦みがなく、雑穀米に人気	イネ科白高キビ粉 苦みがなく、米粉よりも小麦粉に近い食感 ダマにならない
原材料	ホワイトソルガム	ホワイトソルガム
(賞味期限) 内容量・ 入り数	500g×30袋/ケース(1年) 1kg×15袋/ケース(1年) 25kg紙袋(15℃以下6ヵ月)	500g×24袋/ケース(1年) 1kg×12袋/ケース(1年) 25kg紙袋(15℃以下6ヵ月)

■ホワイトソルガム VS 米粉、小麦粉、玄米粉 栄養成分比較表(100あたり) ※7訂日本食品標準成分表、日本食品成分センター及び菓子総合技術センター調べ



“なかのソルガム”は

おいしいグルテンフリー(アレルギー特定原材料等27品目不使用)の中野産業(株)商品です。
着色料、香料、保存料無添加。シンプルな原材料で、安心安全。

グルテンフリー (Gluten Free) とは

グルテンとは、小麦やライ麦、大麦に含まれるたんぱく質の一種。最近の研究ではグルテンを含む食品が美容と健康などに悪影響するといわれる。

アレルギー特定原材料等27品目は

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま



【なかのソルガム商品】

なかのソルガムとは…
Nakano Sorghum®

ホワイソルガム(ソルガムきび)を原料とした身体にやさしいグルテンフリー、着色料・香料・保存料無添加、シンプルな原材料で安心安全な中野産業㈱のおいしい商品です。

	バック de 蒸しパン(プレーン)	お菓子ミックス粉	まるちミックス粉	ソルガムパンミックス
商 品 名				
特 徴	容器も計量も必要なし 商品袋に水を入れてレンジ3分! グルテンフリーの蒸しパンが 簡単に作れる便利な商品 豆乳・ジュース・ココア等入れて アレンジOK	水と混ぜて、レンジ数分加熱で 蒸しパンができるミックス粉 ココア、かぼちゃ等入れて アレンジOK マフィン、ケーキ、クッキー等に	小麦粉の代替えに使いやすい ミックス粉 砂糖、食塩ゼロ、味付け自由 パンケーキ、お好み焼、ピザ、天ぷら、 お好みの味付可能なケーキ材料	小麦なしでできるホワイソルガム パンミックス粉 ソルガムを主原料としたので、 小麦パンに近い食感 アレンジ自由
原 材 料	ホワイソルガム粉 砂糖(北海道産てんさい糖)、食塩、 ベーキングパウダー(アルミ不使用) 増粘多糖類(天然由来)	ホワイソルガム粉 砂糖(北海道産てんさい糖)、食塩、 ベーキングパウダー(アルミ不使用) 増粘多糖類(天然由来)	ホワイソルガム粉 ベーキングパウダー(アルミ不使用) 増粘多糖類(天然由来)	ホワイソルガム粉 米粉(国産) 増粘多糖類(天然由来)
内 容 量 入 り 数 (賞味期限)	80g×60袋/ケース(1年)	300g×30袋/ケース(1年)	300g×30袋/ケース(1年) 1kg×12袋/ケース(1年)	300g×30袋/ケース(1年)

	カパーチェ(乾麺)	みじかい ソル麺	フェリーチェ(マカロニ)	星の Pasta/ハートの Pasta
商 品 名				
特 徴	ホワイソルガム乾麺、無塩 味にクセがないので、和洋中等 あらゆる麺料理に トマトソースや和風麺つゆが おすすめ	ホワイソルガム100%で作った短いカパー ゆでも揚げても美味しい 小さいお子様でも こぼさず食べやすい 無塩なので、スープに直接入れて調理できる 和・洋・中華等あらゆる麺料理に	ホワイソルガム100%で作った マカロニ 別ゆでなしでスープやグラタンも できる	ホワイソルガム100%で作った 星とハート型ショートパスタ ゆでも揚げても美味しい ゆでてサラダ等に 油で揚げても、クルトン代わりに
原 材 料	ホワイソルガム全粒粉 加工澱粉(タピオカ澱粉)	ホワイソルガム	ホワイソルガム	ホワイソルガム
内 容 量 入 り 数 (賞味期限)	180g×24袋/ケース(1年半)	200g×24袋/ケース(2年)	200g×25袋/ケース(2年)	各200g×24袋/ケース(2年)

中野産業株式会社



ホワイソルガム

検索

詳しくはHPをご覧ください。

上記商品の他に…
「クライス(ソルガム発芽チップス)
うす塩/ひじき入」
「クッキー」等の商品もあります。



White Sorghum

ホワイトソルガム

Gluten-free products

For your beauty and health

(Allergy-Friendly)



White Sorghum,

the world's fourth leading cereal grain behind wheat, soybeans, and corn.

【FEATURES】

① Healthy

- Gluten-free.
- Contains 4 times the dietary fiber of white rice, along with minerals.
- Compared to wheat flour, white sorghum's lower oil absorption allows it to stay crispy long after it's been cooked or fried.

② Delicious and Simple to Prepare

- White sorghum flour has a texture closer wheat flour than that of rice flour.
- Plain tasting and odorless, allowing for the flavors of other ingredients to stand out.
- White sorghum flour is less prone to forming lumps during preparation.

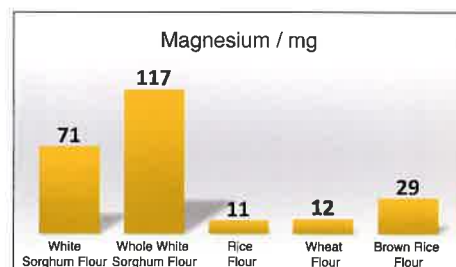
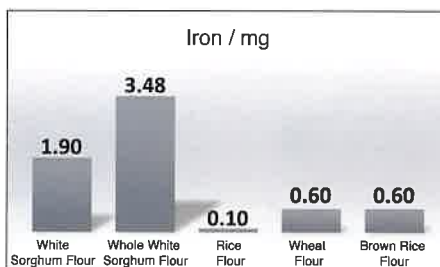
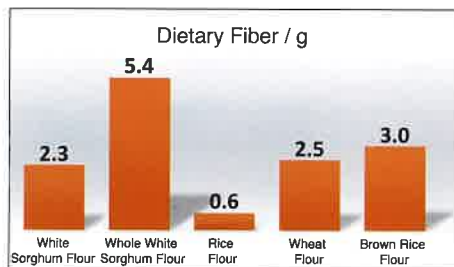
③ Safe and Reliable

- A non-genetically modified crop. Got rid of bitterness by selective breeding.
- Contains only carefully selected raw ingredients from cultivation to harvest.
- Produced from Japan's only dedicated manufacturing line, guaranteed not to contain any of the 27 identified food allergens (see below).

	White Sorghum Grain	White Sorghum Flour
Product Name		
Features	White millet grain from the Poaceae family. Non-bitter. Perfect for mixing with rice.	Non-bitter, texture similar to wheat flour over rice flour. Less prone to lumps during preparation.
Ingredients	White Sorghum	White Sorghum
Qty / Flavor EXP Date	500g per bag / 30 per carton (1 year) 1kg per bag / 15 per carton (1 year) 25kg paper bag (6 months under 15 °C)	500g per bag / 24 per carton (1 year) 1kg per bag / 12 per carton (1 year) 25kg paper bag (6 months under 15 °C)

■ Nutrients of White Sorghum compared to Rice Flour, Wheat Flour and Brown Rice Flour (per 100)

*Seventh edition of the standard tables of food composition in Japan.



Nakano Sorghum is ...

A delicious gluten-free product of the Nakano Industry Corporation, free of Japan's specified 27 food allergens. No artificial colors or flavors, preservatives or additives. Simple, raw and safe.

What is Gluten-Free?

Gluten is the general name for the proteins found in wheat, rye, and barley. Recent studies have shown that gluten-containing foods may adversely affect one's body and health.

The 27 specified ingredients containing allergens in Japan are:

Egg, milk, wheat, buckwheat, peanuts, shrimp/prawn, crab, abalone, squid, salmon roe, oranges, kiwi fruit, beef, walnuts, salmon, mackerel, soybeans, chicken, bananas, pork, "matsutake" mushrooms, peaches, yams, apples, gelatin, cashew nut, and sesame seeds.



NAKANO INDUSTRY CORPORATION®

33-25, Asahi-Shinmachi, Takamatsu, Kagawa 760-0064 Japan TEL: 81-87-816-7188 FAX: 81-87-816-7178



E-mail : info@w-sorghum.com

URL : <http://www.w-sorghum.com/>

“Nakano Sorghum” Products

“Nakano Sorghum®” is... A delicious gluten-free White Sorghum line of products from the Nakano Industry Corporation.
No artificial colors or flavors, preservative or additives. Simple, raw and safe.

Product Name	Gluten Free Steamed Bread	Confectionery Mix	Multi Mix	Sorghum Bread Mix
				
Feature	Just add water to the package and place it in the microwave for three minutes! No need for container or a measuring cup. Can be prepared with soy milk, juice, cocoa powder etc.	Mix with water and place it in the microwave for only a few minutes! Add your own ingredients, such as cocoa or pumpkin! Great for muffins, cakes, cookies, etc.	A flour mix perfect for substituting wheat flour. Flavors of your choice can be easily added. Great for pancakes, okonomiyaki (Japanese style pancakes) pizza, tempura, or for baking a cake by adding your favorite flavors.	A white sorghum bread mix without the wheat. With sorghum as the main ingredient, it produces a texture similar to that of wheat bread. Like other bread mixes, you have complete control as to how you would like to prepare it.
Ingredients	White Sorghum powder, sugar (beet sugar from Hokkaido, Japan), salt, baking powder (aluminum-free), polysaccharides thickener (naturally delivered)	White Sorghum powder sugar (beet sugar from Hokkaido, Japan), salt, baking powder (aluminum-free), polysaccharides thickener (naturally delivered)	White Sorghum flour, (aluminum-free), polysaccharides thickener (naturally delivered)	White Sorghum flour, domestic rice flour, polysaccharides thickener (naturally delivered)
Qty / Flavor Exp Date	80g per bag 60 per carton (1 year)	300g per bag 30 per carton (1 year)	300g per bag / 30 per carton (1 year) 1kg per bag / 12 per carton (1 year)	300g per bag 30 per carton (1 year)

Product Name	Capace (Dried Noodle)	Short Sorghum Noodles	Felice (Macaroni Shape)	Star or Heart shaped Sorghum Pasta
				
Feature	Unsalted with a non-greasy flavor, these noodles are perfect for Japanese, European, or Chinese style salads. Recommended for mixing with tomato sauce or for use in Japanese style soups.	Short, curved noodles made of 100% white sorghum flour that delicious either boiled or fried. Hard to spill and easy to eat, ideal for serving to small children. A salt-free product perfect for cooking directly in soup.	Macaroni shaped product made of 100% White Sorghum flour. Perfect for preparing macaroni soup and macaroni au gratin with no need to be boiled separately.	100% White Sorghum pasta in the shape of either stars or hearts. Delicious either boiled or deep fried and perfect for salads. Frying these in oil makes for a great alternative to croutons.
Ingredients	Whole White Sorghum flour, modified starch (Tapioca starch)	White sorghum	White sorghum	Whole White Sorghum flour, modified starch (Tapioca starch)
Qty / Flavor Exp Date	180g per bag 24 per carton (1 year)	200g per bag 24 per carton (2 years)	200g per bag 25 per carton (2 years)	200g per bag 24 per carton (2 years)

NAKANO INDUSTRY CORPORATION



www.w-sorghum.com



VISIT OUR WEBSITE FOR MORE INFORMATION

Check out more of our products online! You'll find Kries chips with hijiki seaweed (slightly salted), cookies, and much, much more!



Gluten free Steamed bread

バック de 蒸しパン

シリーズ

容器も計量も必要なし。
この袋に水だけ入れて
レンジで3分！

グルテンフリー
(小麦粉不使用)

Gluten Free

アレルギー 27品目不使用
特定原材料等
保存料・着色料・香料 無添加



プレーン

てんさい糖のやさしい甘さ



食事パンタイプ

発酵パンのようなほのかな甘味



ココア味

香り高いココアのおいしさ

なかのソルガムシリーズ

なかのソルガムは、スーパーフードと言われる
ホワイトソルガム(白高きび)を使ったグ
ルテンフリーの商品です。

ホワイトソルガムは
米粉の約20倍
鉄分
マグネシウム
約6.5倍

※七粒日本食品標準成分表、日本食品分析センター及び東京農工大学農学研究所調べ

内容量80g



※シールド乳酸菌M-1は、たくさんの乳酸菌の中から選抜か
れたヒト由来の乳酸菌です。乳アレルギーでも安心。シールド乳
酸菌は森永乳業(株)の登録商標です。※2.ブラックソルガムは、ブ
ルーベリーに匹敵する抗酸化作用があるイネ科黒高きびです。



バック de 蒸しパン プレーン

『FOODEX 美食女子グランプリ 2018』
スイーツ部門金賞を受賞！

2018年に幕張メッセで開催されたアジア最大級の食品・飲料専門展示会FOODEX JAPAN 2018(第43回国際食品・飲料展)。「FOODEX 美食女子グランプリ」は、食に精通する「美食女子」や女性バイヤーが審査員となり、消費者目線と売り手側の厳しい目で女性たちが買いたい、食べたいと思う食品・飲料を選ぶ食の一大イベントです。応募総数120社、157商品の中からスイーツ部門で金賞に選ばれました。

容器も計量も必要なし♪

手軽なアレンジでいろんなおいしさを楽しめる、グルテンフリー 蒸しパン



パック de 蒸しパン プレーン

小麦アレルギーの方にも安心なグルテンフリー
イネ科白高きび(ホワイトソルガム)

北海道産の
てんさい糖

アルミフリーの
ベーキングパウダー



パック de 蒸しパン 食事パンタイプ

小麦アレルギーの方にも安心なグルテンフリー
イネ科白高きび(ホワイトソルガム)

砂糖・食塩不使用。酒粕パウダー^{※2}で
発酵パンのようなほのかな甘さと風味

乳アレルギーの方にも安心な
シールド乳酸菌[®](100億個)

アルミフリーの
ベーキングパウダー



パック de 蒸しパン ココア味

小麦アレルギーの方にも安心なグルテンフリー
イネ科白高きび(ホワイトソルガム)

ブルーベリーに匹敵する抗酸化作用がある
イネ科黒高きび(ブラックソルガム)^{※3}
+ココアの

Wポリフェノール(1袋104g)

乳アレルギーの方にも安心な
シールド乳酸菌[®](100億個)

北海道産の
てんさい糖

アルミフリーの
ベーキングパウダー

※1 シールド乳酸菌M-1は、たくさんの乳酸菌の中から選び抜かれたヒト由来の乳酸菌です。シールド乳酸菌は森永乳業(株)の登録商標です。※2 酒粕パウダーを使用しているため、微量(0.01g以下)のアルコールが含まれますが、加熱後はアルコール0%となり、風味だけが残ります。※3 出典:Journal of Cereal Science 44(2006)236-251 Sorghum and millet phenols and antioxidants Linda Dykes, Lloyd W.Rooney Cereal Quality Laboratory, Department of Soil & Crop Sciences, Texas A&M University, College Station, TX77843-2474, USAより抜粋

基本材料と道具は、これだけ! あとはお好きなアレンジ材料をご用意ください♪

◎ 道具



混ぜる用の
スプーン

◎ プレーン



本品
1袋

水
(約100cc)

炭酸水を使うと
さらにふわふわ!
バナナ・ココア・
ジュース・豆乳等で
アレンジも♪

◎ 食事パンタイプ

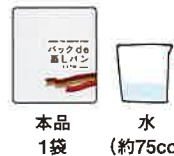


本品
1袋

水
(約120cc)

サンドイッチや
トーストにすると
さらに美味しい!
レーズン・ハーブ・野菜
豆乳等でアレンジも♪

◎ ココア味



本品
1袋

水
(約75cc)

炭酸水を使うと
さらにふわふわ!
ドライフルーツ・豆乳
ナッツ等でアレンジも♪

作り方



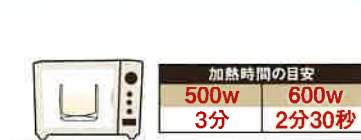
①「あけくち」を切り、
脱酸素剤を取り除く



②袋をしっかり開き、粉を茶色の点線に合
わせ、水を青い点線まで加えて、粉っぽ
さがなくなるよう、底までサッと混ぜる



③トントンと空気抜き
をする



④袋を立ててレンジの中央に置き、加熱
レンジの機種により、加熱時間を加減して下さい



⑤左右の「持つ」マークを
持って取出し、できあがり

■ご注文・お問い合わせは

【販売代理店】

【製造元】

中野産業株式会社

☎ 0120-05-1345 Fax. 087-816-7178

平日9:00~17:00(祝祭日除く)

<http://www.w-sorghum.com>

