

胚芽押麦裏面表記誤り箇所説明資料

■胚芽押麦250g

国内産大麦100% 胚芽押麦

胚芽押麦特有のサラッと軽い食感をお楽しみいただけます。また、胚芽押麦に含まれている鉄分・ビタミンB1・マグネシウムと大麦の持つ食物繊維を同時に摂取することが出来ます。

胚芽押麦の特徴

押麦	胚芽押麦	約
ビタミンB1 0.06 mg	1.2 mg	20倍
ビタミンB2 0.04 mg	0.5 mg	12.5倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2倍

食物繊維 10.3g

【胚芽押麦】の正しい炊き方

1. 湯を沸かしたお湯を熱湯に入れ、いつもと同じに加熱します。
2. 湯に湯を注ぎ、水は1.2倍、お湯の量はいつもと同じです。
3. 約30分煮込み、お湯の量を半分にして蒸らします。

※本品は洗わずにご使用できます。◎配合量は目安です。慣れてきたらお好みで調整してください。

栄養成分表示(可食部100gあたり)		名称	
エネルギー	341 kcal	名称	胚芽押麦
たんぱく質	10.9 g	原材料名	大麦(国内産)
脂質	2.1 g	内容量	250g
炭水化物	72.1 g	賞味期限	特外に記載
糖質	61.9 g	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
食物繊維	10.3 g	販売先	西田精麦株式会社
食塩相当量	0 g		〒966-0034
カルシウム	23 mg		熊本県八代市西郷2-3-4
鉄	1.3 mg		TEL0120-699-905
ビタミンB1	0.22 mg	ホームページ	http://www.westa.co.jp
ビタミンB2	0.07 mg	お問い合わせありがとうございます。	
ビタミンE	0.2 mg	本品は、健康食品管理のもとで製造しておりますが、万一不具合がございましたら、弊社までお問い合わせください。お問い合わせは、お問い合わせ先までお願いいたします。	
マグネシウム	46 mg	取り扱い上の注意	
		開封後は、乾燥上出来るだけ冷蔵(15℃以下)に保管してください。	

4 960251 500048

●誤り箇所

胚芽押麦の特徴
(日本食品標準成分表2015より 可食部100g当り)

押麦	胚芽押麦	約
ビタミンB1 0.06 mg	1.2 mg	20倍
ビタミンB2 0.04 mg	0.5 mg	12.5倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2倍

「日本食品標準成分表2015」押麦とビタパレーの比較による

●正しい表記

胚芽押麦の特徴
(日本食品標準成分表2015より 可食部100g当り)

押麦	胚芽押麦	約
ビタミンB1 0.06 mg	0.22 mg	3.6倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2.0倍
マグネシウム 25 mg	46 mg	1.8倍
カルシウム 17 mg	23 mg	1.3倍
鉄 1.0 mg	1.3 mg	1.3倍

「日本食品標準成分表2015」押麦と胚芽押麦の比較による

●ビタパレー表示例です。この内容がほとんどそのまま胚芽押麦に表記されております。

国内産大麦100% ビタパレー

ビタパレー特有のサラッと軽い食感をお楽しみいただけます。また、胚芽押麦に含まれている鉄分・ビタミンB1・マグネシウムと大麦の持つ食物繊維を同時に摂取することが出来ます。

ビタパレーの特徴

押麦	ビタパレー	約
ビタミンB1 0.06 mg	1.2 mg	20倍
ビタミンB2 0.04 mg	0.5 mg	12.5倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2倍

食物繊維 10.3g

【胚芽押麦】の正しい炊き方

1. 湯を沸かしたお湯を熱湯に入れ、いつもと同じに加熱します。
2. 湯に湯を注ぎ、水は1.2倍、お湯の量はいつもと同じです。
3. 約30分煮込み、お湯の量を半分にして蒸らします。

※本品は洗わずにご使用できます。◎配合量は目安です。慣れてきたらお好みで調整してください。

栄養成分表示(可食部100gあたり)		名称	
エネルギー	341 kcal	名称	胚芽押麦
たんぱく質	10.9 g	原材料名	大麦(国内産)
脂質	2.1 g	内容量	250g
炭水化物	72.1 g	賞味期限	特外に記載
糖質	61.9 g	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
食物繊維	10.3 g	販売先	西田精麦株式会社
食塩相当量	0 g		〒966-0034
カルシウム	23 mg		熊本県八代市西郷2-3-4
鉄	1.3 mg		TEL0120-699-905
ビタミンB1	0.22 mg	ホームページ	http://www.westa.co.jp
ビタミンB2	0.07 mg	お問い合わせありがとうございます。	
ビタミンE	0.2 mg	本品は、健康食品管理のもとで製造しておりますが、万一不具合がございましたら、弊社までお問い合わせください。お問い合わせは、お問い合わせ先までお願いいたします。	
マグネシウム	46 mg	取り扱い上の注意	
		開封後は、乾燥上出来るだけ冷蔵(15℃以下)に保管してください。	

4 960251 500048

■胚芽押麦800g

国内産大麦100% 胚芽押麦

胚芽押麦特有のサラッと軽い食感をお楽しみいただけます。また、胚芽押麦に含まれている鉄分・ビタミンB1・マグネシウムと大麦の持つ食物繊維を同時に摂取することが出来ます。

胚芽押麦の特徴

押麦	胚芽押麦	約
ビタミンB1 0.06 mg	1.2 mg	20倍
ビタミンB2 0.04 mg	0.5 mg	12.5倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2倍

食物繊維 10.3g

【胚芽押麦】の正しい炊き方

1. 湯を沸かしたお湯を熱湯に入れ、いつもと同じに加熱します。
2. 湯に湯を注ぎ、水は1.2倍、お湯の量はいつもと同じです。
3. 約30分煮込み、お湯の量を半分にして蒸らします。

※本品は洗わずにご使用できます。◎配合量は目安です。慣れてきたらお好みで調整してください。

栄養成分表示(可食部100gあたり)		名称	
エネルギー	341 kcal	名称	胚芽押麦
たんぱく質	10.9 g	原材料名	大麦(国内産)
脂質	2.1 g	内容量	800g
炭水化物	72.1 g	賞味期限	特外に記載
糖質	61.9 g	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
食物繊維	10.3 g	販売先	西田精麦株式会社
食塩相当量	0 g		〒966-0034
カルシウム	23 mg		熊本県八代市西郷2-3-4
鉄	1.3 mg		TEL0120-699-905
ビタミンB1	0.22 mg	ホームページ	http://www.westa.co.jp
ビタミンB2	0.07 mg	お問い合わせありがとうございます。	
ビタミンE	0.2 mg	本品は、健康食品管理のもとで製造しておりますが、万一不具合がございましたら、弊社までお問い合わせください。お問い合わせは、お問い合わせ先までお願いいたします。	
マグネシウム	46 mg	取り扱い上の注意	
		開封後は、乾燥上出来るだけ冷蔵(15℃以下)に保管してください。	

4 960251 500048

●誤り箇所

胚芽押麦の特徴
(日本食品標準成分表2015より 可食部100g当り)

押麦	胚芽押麦	約
ビタミンB1 0.06 mg	1.2 mg	20倍
ビタミンB2 0.04 mg	0.5 mg	12.5倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2倍

「日本食品標準成分表2015」押麦とビタパレーの比較による

●正しい表記

胚芽押麦の特徴
(日本食品標準成分表2015より 可食部100g当り)

押麦	胚芽押麦	約
ビタミンB1 0.06 mg	0.22 mg	3.6倍
ビタミンE 0.1 mg	0.2 mg	2.0倍
マグネシウム 25 mg	46 mg	1.8倍
カルシウム 17 mg	23 mg	1.3倍
鉄 1.0 mg	1.3 mg	1.3倍

「日本食品標準成分表2015」押麦と胚芽押麦の比較による