

日糧の

ひなあられ



【ひなまつりの由来】

ひなまつりの由来は、3世紀前後の古代中国で行っていた風習に基づくといわれています。中国では“季節の変わり目は災いをもたらす邪気が入りやすい”と考えられ、3月最初の巳の日＝上巳（じょうみ）に水辺で禊（みそぎ）を行ったり、盃を水に流して自分のところに流れ着くまでに詩歌を読む「曲水の宴（きょくすいのうたげ）」を行う風習がありました。これがやがて日本に伝えられ、日本の風習や伝統と結びつき変化したといわれています。そのひとつが流し雛で、これは自分の体を草木やわらでこしらえた人形（ひとがた）で撫でて穢れを移し、それを川に流す神事が上巳節と混じりあったもので、今でもその伝統を守っている地域があります。現在でも日本の各地で行われている「流し雛」は、この名残といわれています。



【日糧のひなあられ】

「日糧のひなあられ」は、良質の国産もち米を原料にして作られた、昔ながらの素朴な味わいとソフトな食感がおいしいひなあられです。もち米の風味を味わえる素焼きあられ、ふんわり甘い砂糖あられ、ほんのりと香ばしい醤油あられの3種類のあられが入っているので、一袋で豊かなお味を楽しんでいただけます。



小粒で子供たちにも食べやすい大きさです。



品名	ひなあられ
規格	1食 15g / 40ヶ入り x 10袋 (ケース 400ヶ入り)
原料配合	もち米 97.2% 砂糖 1.8% しょう油 (小麦を含む) 0.8% のり 0.2%
栄養分析	エネルギー 376kcal 水分 5.1g たんぱく質 7.6g 脂質 0.7g 炭水化物 84.7g 灰分 1.9g ナトリウム 670mg カリウム 59.8mg カルシウム 18.5mg マグネシウム 19.8mg リン 41.5mg 鉄 0.83mg 亜鉛 1.12mg ビタミンA (カロチン) 54μg レチノール当量 9μg) ビタミンB1 0.05mg ビタミンB2 0.01mg 食物繊維総量 0.7g (水溶性 0.5g以下 不溶性 0.7g) 食塩相当量 1.7g



素材を活かすお手伝い

日本糧食株式会社

〒544-0033 大阪市生野区勝山北 2-5-13 TEL06-6716-6351 FAX06-6715-0310

e-mail: nr@nichi-ryo.co.jp URL: <http://www.nichi-ryo.co.jp/>