

日糧の

エコ (eco)

MEN

(麺)



伝統をエコにつなげる

「乾麺」と聞くと、そうめん、和そばなどを思い浮かべますが、日本最古の乾麺は奈良県桜井市特産の『三輪そうめん』で、約1200年前の奈良時代に遣唐使が中国から持ち帰ったものが起源といわれているそうです。冷蔵庫や冷凍庫の無い遥か昔、乾麺はそのすぐれた保存性から、日本の食生活になくはならない食材として人々から愛されてきました。

現在、そして未来の自然や環境のことを考える時、昔ながらの伝統の知恵を取り入れ、「エコ」の観点から「乾麺」を見直してみたいはかがでしょう。



自然に、環境に温かい「乾麺」

その強いコシや食感が魅力の冷凍の麺ですが、自然や環境にとっては、冷凍の麺よりも「乾麺」の方がずっと温かく優しい魅力を持っています。冷凍庫を使用せず常温で長期保存できるので、保存のために使用する電気の量がわずかですみ、エネルギー消費やCO2排出の削減ができます。また、冷凍車で輸送、配送しなければならない冷凍の麺と比べて、常温で輸送や配送ができる「乾麺」は、フードマイレージの点から見ても、コストの削減につながり、自然や環境への負荷を減らすことができます。毎日、大量の食材が運ばれ、調理される学校給食において、同じ食材であっても、その輸送や保存、管理にかかるエネルギーやコストは相当異なってくるようになります。

日糧の「エコ MEN (麺)」は学校給食で長年愛用されてきた人気、実力共にある商品です。大量調理に適し、またどの麺も用途に応じた特長をそなえています。地球に、環境に、そして子どもたちの未来にとって温かく優しい「エコ MEN (麺)」の魅力を、ぜひ学校給食で味わってみてください。

ラーメン・冷やし中華には、
この MEN!



アルファー中華麺 (規格:5kg)

お湯で約2.5倍に戻るので経済的で扱いやすく、またアルファー化により、時間が経っても伸びにくい麺に仕上がっています。

みんな大好き!うどんには、
この MEN!



アルファーうどん (規格:5kg)

アルファー化によって手打ち風のもちもちした食感を再現しました。一度蒸した後に乾燥しているので、お湯に入れても混濁しません。

ベタつかないおいしい焼きそばには、
この MEN!



焼きそば麺 (規格:5kg)

学校給食用に開発された焼きそば専用麺です。野菜や具材の水分を吸収して戻るので湯戻しの必要がなく、時間が経ってもベタつかずしっかりしたコシが味わえます。



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 TEL 06-6716-6351 FAX 06-6715-0310

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