

INDEX

- 2 時代は「カロリー」から「糖質」へ
- 3 安心・安全な甘味料を求めて
- 4 ラカントS顆粒
- 5 ラカントホワイト
- 7 ラカント業務用液状甘味料
- 8 ラカントスイートパウダー
- 13 ラカント ラカンカ抽出物 MV-50
ラカント ラカンカ抽出物 MV-30
- 17 へるしごはん

カタログのご利用にあたって

■商品について

●本カタログ掲載の商品は、性能向上のため予告なく変更することがあります。

■価格について

●本カタログ掲載の価格は、1コ標準価格です。

■本カタログについて

●本カタログは、2019年6月現在のものです。

●写真および印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。

時代は「カロリー」から「糖質」へ

糖質とは…

糖質は三大栄養素の炭水化物に含まれ、からだのエネルギー源やからだをつくる材料になりますが、使われずに余った分は脂肪として蓄えられます。また、食後に血糖値を上げる唯一の栄養素です。今の一般的な日本人の食生活では、1日に300gくらいの糖質を摂取しているといわれています。

$$\text{糖質} = \text{炭水化物} - \text{食物繊維}$$



糖質が少ない食品(例)



糖質が多い食品(例)



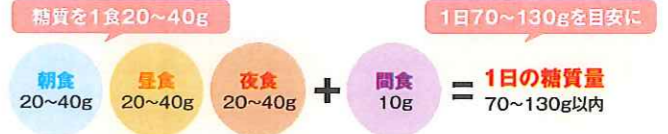
糖質と糖類、似ているような用語ですが、意味が異なります。

糖質 糖類である単糖類と二糖類のほか、オリゴ糖、デンプン、糖アルコール等を指します。糖質0.5g未満/100gの場合 ▶糖質0の表示が可能となります。

糖類 単糖類と二糖類を指します。糖類が0.5g未満/100gの場合 ▶糖類0、シュガーレスといった表示が可能となります。

※ロカボの考え方では糖質に分類されている糖アルコールは血糖値に影響を与えないという本質から糖質としてカウントしないとしています。

サラヤでは、食・楽・健康協会が掲げるロカボ(おいしく楽しく適正糖質)の食べ方をおすすめしています。



誤差の許容範囲については、栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)および栄養表示基準の一部改正(平成25年9月27日)新旧対照表に基づき、±20%(ただし、当該食品100g(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)の糖質量が2.5g未満の場合は±0.5g)を許容範囲といたします。

糖アルコール

糖類を還元したり、発酵することで作られます。難消化性のため糖類に比べてカロリーが低く、甘味度が低いのが特徴です。

名称	製造方法	甘味度*
エリスリトール	メロンやブドウ、梨などの果物の他、醤油や味噌、清酒などの発酵食品に含まれ、ブドウ糖を発酵して作られます。糖アルコールの中で唯一カロリーゼロです。	0.7~0.8
マルチトール (還元麦芽糖水飴)	麦芽糖(マルトース)を原料に高圧下で水素添加し、接触還元して作られます。砂糖の約半分のカロリーがあります。	0.6~0.9
キシリトール	白樺などからとれるキシランを分解したキシロースを高圧下で水素添加し、還元して作られます。砂糖の75%のカロリーがあります。	0.8~1.0

高甘味度甘味料

砂糖に比べ、数百倍の甘さがある甘味成分です。カロリーを無視できるほどの少量で甘さを感じることができます。

名称	製造方法	甘味度*
ラカンカ抽出物	羅漢果という果実に含まれる甘味成分を抽出し、精製して作られる天然の甘味成分です。	300
アスパルテーム	アスパラギン酸フェニルアラニンを縮合・合成して作られるジペプチド型のメチルエステルです。	200
アセスルファム カリウム	ジケテンとスルファミン酸を反応させ、これに三酸化硫黄を反応させた後、水酸化カリウムで中和することにより化学合成されるオキサチアジノンジオキソ誘導体です。	200
スクラロース	砂糖の3つの水酸基を塩素原子で置換して化学合成する有機塩素化合物です。	600

※砂糖の甘さを1とした場合の甘さの倍率



安心・安全な甘味料を求めて

天然素材にこだわり、甘味料の元となる様々な植物の甘味質を調べる中で辿りついたのが羅漢果(ラカンカ)。サラヤでは現地の大学と協同し、羅漢果の植物研究からスタート。栽培方法の確立や甘味成分の抽出と構造式の解明などをおこない甘味料としての可能性を引き出しました。

羅漢果(ラカンカ)とは?

羅漢果(ラカンカ)は、中国でのみ栽培されるウリ科の多年生つる性植物です。年間降雨量の多い高地を好み環境条件がそろった土地でしか、育たないといわれています。その果実は、別名「神果」と呼ばれ、地元の人々に古くから親しまれてきた特産品です。羅漢果の実は極めて強い甘味質をもつ植物として脚光を浴びています。また、欧米でも「モンクフルーツ」と呼ばれ注目されています。



羅漢果畑

桂林自社工場にて製造工程を完全管理

サラヤ桂林工場(桂林莎羅雅生物技術有限公司)
羅漢果の栽培から、抽出・粉体加工製品化に至るまで、一貫した製造プロセスを徹底管理。



サラヤ桂林工場

無添加での製造方法を実現

農家との契約栽培管理を行った羅漢果を高効率抽出装置を用いてエキスを抽出し、新規技術の設備により、良質の羅漢果甘味成分を精製しています。

【製造特許】第3502587



桂林

2000年の歴史を誇る桂林

ベトナムとの国境近くに広がる広西チワン族自治区の北東部に位置しています。周囲を山に囲まれた桂林市は、山水画のごとき風光明媚な景観は、「世界でも最も美しい都市のひとつ」に認定されています。

● 低カロリー甘味料



カロリー〇の自然派甘味料

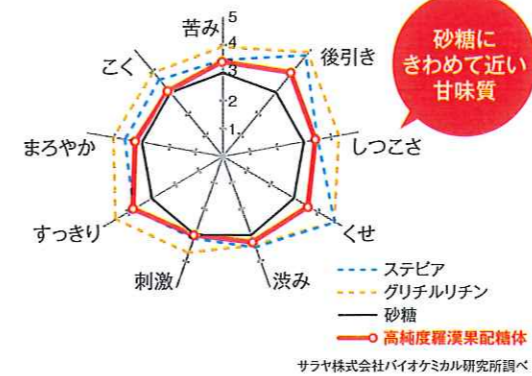
ラカントS



顆粒タイプ

砂糖と同じ重量で同じ甘さ

甘味成分をバランスよく配合することで甘味質を砂糖に近づける工夫をしているので重量換算は不要。



カロリー0(ゼロ)

主成分であるエリスリトールは摂取された後、90%以上が体内で代謝されずに速やかに排泄され、羅漢果の甘味成分も吸収されずにほとんどが排出されるためエネルギーは0に。

三温糖のようなコクのある甘み

加熱しても甘味の減少・変質がありません。

原材料名	エリスリトール、ラカンカエキス/甘味料(ラカンカ抽出物)
栄養成分表示(100g当たり)	熱量0kcal、たんぱく質0.2g、脂質0g、炭水化物99.8g(糖質99.8g、糖類0g、食物繊維0g)、食塩相当量0g

人工甘味料不使用

羅漢果から抽出した甘味成分とトウモロコシの発酵から得られるエリスリトールの2つの植物素材からできた自然派甘味料。

POINT

溶ける量の目安:20℃の水100mLに対して、「ラカントS」50g。それ以上になると、冷えた状態で結晶が出てくることがあります。結晶は全く害はなく、再加熱するともとの状態で溶けます。

調理例



写真はイメージです



写真はイメージです



写真は調理例です



賞味期限:2年

自然派甘味料 着色料・香料 無添加

ラカントS顆粒

カロリーゼロの自然派甘味料。砂糖と同じ甘さで、加熱にも強いのでいろいろな用途に。
保存方法:常温

価格	オープンプライス
規格	1kg
入数	6
コード	50049
原産国	日本
材質	PE, PA, PET

単品	質量	1,017g	中箱 GTIN ITF	—
	サイズ(W×D×H)	200×35×290mm	外箱 GTIN ITF	149 73512 50049 4
中箱	質量	—	4	973512 500497
	サイズ(W×D×H)	—		
外箱	質量	6.4kg	4	973512 500497
	サイズ(W×D×H)	360×250×125mm		

● 低カロリー甘味料

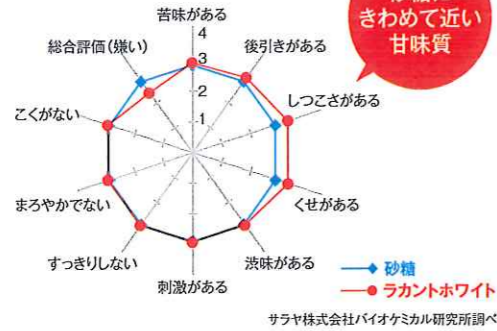


カロリー0の自然派甘味料
ラカント
ホワイト



砂糖と同じ重量で同じ甘さ

甘味成分をバランスよく配合することで甘味質を砂糖に近づける工夫をしているので重量換算は不要。



カロリー0(ゼロ)

主成分であるエリスリトールは摂取された後、90%以上が体内で代謝されずに速やかに排泄され、羅漢果の甘味成分も吸収されずにほとんどが排出されるためエネルギーは0に。

グラニュー糖のような白さとおいしさ

羅漢果エキスの純度を高めることで砂糖のような白さを実現。素材を活かす、すっきりとした風味で温かい飲み物や色をつけたくないお料理やお菓子づくりに。

原材料名	エリスリトール/甘味料(ラカンカ抽出物)
栄養成分表示(100g当たり)	熱量 0kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 99.9g(糖質 99.9g、食物繊維 0g)、食塩相当量 0g

POINT

溶ける量の目安:20℃の水100mLに対して、「ラカントホワイト」50g。それ以上になると、冷えた状態で結晶が出てくる場合があります。結晶は全く害はなく、再加熱するともとの状態で溶けます。

人工甘味料不使用

羅漢果から抽出した甘味成分とトウモロコシの発酵から得られるエリスリトールの2つの植物素材からできた自然派甘味料。

調理例



	自然派甘味料	着色料・香料 無添加	賞味期限:2年
	ラカントホワイト	価格 オープンブライズ 1kg	単品 質量 1,019g
砂糖のような白さとおいしさ。素材を活かす、すっきり風味で温かい飲み物やお料理・お菓子作りに。保存方法:常温	入数 8	規格 1kg	サイズ (W×D×H) 180×35×270mm
	コード 27540	中箱 質量 -	サイズ (W×D×H) -
	原産国 日本	外箱 質量 8.54kg	サイズ (W×D×H) 360×250×165mm
	材質 PE, PA, PET	中箱 GTIN ITF -	外箱 GTIN ITF 149 73512 27468 5
		外箱 質量 8.54kg	GTIN 04973512274688

● 低カロリー甘味料

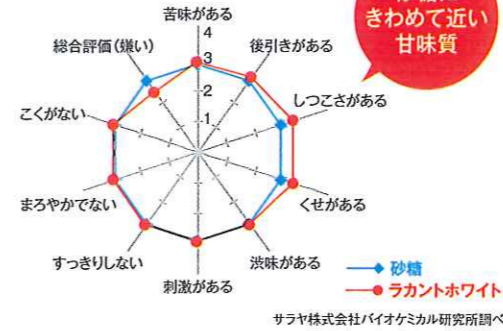


カロリー0の自然派甘味料
ラカント
ホワイト



砂糖と同じ重量で同じ甘さ

甘味成分をバランスよく配合することで甘味質を砂糖に近づける工夫をしているので重量換算は不要。



カロリー0(ゼロ)

主成分であるエリスリトールは摂取された後、90%以上が体内で代謝されずに速やかに排泄され、羅漢果の甘味成分も吸収されずにほとんどが排出されるためエネルギーは0に。

グラニュー糖のような白さとおいしさ

羅漢果エキスの純度を高めることで砂糖のような白さを実現。素材を活かす、すっきりとした風味。

原材料名	エリスリトール/甘味料(ラカンカ抽出物)
栄養成分表示(100g当たり)	熱量 0kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 99.9g(糖質 99.9g、食物繊維 0g)、食塩相当量 0g

人工甘味料不使用

羅漢果から抽出した甘味成分とトウモロコシの発酵から得られるエリスリトールの2つの植物素材からできた自然派甘味料。

ハラール認証を取得



原材料や製造工程、パッケージ素材などにおいて厳しい基準があり、認定機関の審査をクリアした商品のみ認証マークをつけることができます。

調理例



	自然派甘味料	着色料・香料 無添加	賞味期限:2年
	ラカントホワイト	価格 オープンブライズ 255g(3g×85本)	単品 質量 306g
砂糖のような白さとおいしさ。グラニュー糖とまったく同じ感覚で使えるスティックタイプ。保存方法:常温	入数 10	規格 255g(3g×85本)	サイズ (W×D×H) 100×75×205mm
	コード 27762	中箱 質量 -	サイズ (W×D×H) -
	原産国 日本	外箱 質量 3.4kg	サイズ (W×D×H) 376×216×152mm
	材質 外装:プラ、個装:紙	中箱 GTIN ITF -	外箱 GTIN ITF 149 73512 27762 4
		外箱 質量 3.4kg	GTIN 04973512277627

● 低カロリー甘味料



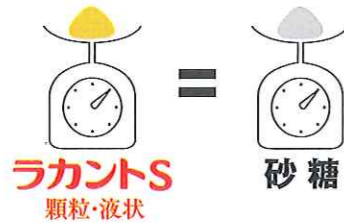
カロリー⁰の自然派甘味料
ラカント
業務用液状甘味料



液状
タイプ

砂糖と同じ重量で同じ甘さ

甘味成分をバランスよく配合することで甘味質を砂糖に近づける工夫をしているので重量換算は不要。



カロリー0(ゼロ)

主成分であるエリスリトールは摂取された後、90%以上が体内で代謝されずに速やかに排泄され、羅漢果の甘味成分も吸収されずにほとんどが排出されるためエネルギーは0に。

シロップとしてヨーグルトや
アイスコーヒーなどにも

素材とよくなじみ、味・色を活かすので冷たい飲み物、お料理、お菓子づくりに。

甘味成分植物由来

羅漢果から抽出した甘味成分とトウモロコシの発酵から得られるエリスリトール。

原材料名	エリスリトール、増粘剤(タマリンドガム)、甘味料(ラカンカ抽出物)、保存料(ビタミンB1)、香料、pH調整剤
栄養成分表示 (100g当たり)	熱量 0kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 21.8g(糖質 21.3g、食物繊維 0.5g)、糖質 21.3g、食物繊維 0.5g、食塩相当量 0g

調理例



自然派甘味料

ラカント
業務用液状甘味料

冷たい飲み物やお料理に使いやすい液状タイプ。
保存方法:常温、開封後は冷蔵庫で保管

賞味期限:1年半

価格	オープンプライス
規格	1L
入数	12
コード	27669
原産国	日本
材質	容器(パック):紙 キャップ・口栓:プラ

単品	質量 1,128g	中箱 GTIN ITF	—
サイズ(W×D×H)	70×70×235mm	外箱 GTIN ITF	149 73512 27669 6
中箱	質量 —	サイズ(W×D×H)	—
外箱	質量 14.0kg	サイズ(W×D×H)	310×231×245mm
		GTIN	04973512276699

● 低カロリー甘味料



カロリー⁰の自然派甘味料
ラカント
スイートパウダー



粉末
タイプ

砂糖の約2倍の甘味強度

甘味成分をバランスよく配合し、甘味強度を砂糖の約2倍に調整。パウダー状のため、加熱せずに使え、高い分散性と溶解性があります。

カロリー0(ゼロ)

主成分であるエリスリトールは摂取された後、90%以上が体内で代謝されずに速やかに排泄され、羅漢果の甘味成分も吸収されずにほとんどが排出されるためエネルギーは0に。

人工甘味料不使用

羅漢果から抽出したエキスとトウモロコシの発酵から得られるエリスリトールの2つの植物素材からできた自然派甘味料。

原材料名	エリスリトール、甘味料(ラカンカ抽出物)
栄養成分表示 (100g当たり)	熱量 0kcal、たんぱく質 0.3g、脂質 0g、炭水化物 99.5g(糖質 99.5g(糖類 0g)、食物繊維 0g)、食塩相当量 0g

特有の食感を低減

冷却(再結晶)時に生じるエリスリトール由来のジャリジャリとした食感を低減。粉糖のかわりに、デコレーション用途にも。

調理例



自然派甘味料

ラカント
スイートパウダー

カロリーゼロ、糖類ゼロの自然派甘味料。粒子が細かく溶け残りが少ない。砂糖の約2倍の甘さ。
保存方法:常温

賞味期限:3年

価格	オープンプライス
規格	1kg
入数	8
コード	27693
原産国	中国
材質	袋:アルミ

単品	質量 1,026g	中箱 GTIN ITF	—
サイズ(W×D×H)	240×35×367mm	外箱 GTIN ITF	149 73512 27693 1
中箱	質量 —	サイズ(W×D×H)	—
外箱	質量 8.94kg	サイズ(W×D×H)	442×332×185mm
		GTIN	04973512276934

「羅漢果(ラカンカ)」から生まれた植物成分100%の高甘味度甘味料

ラカント ラカンカ抽出物

植物(羅漢果)由来 100%

ラカンカ抽出物は、原料として選別した良質の羅漢果果実のみを使用し、抽出・分画・精製により得られた高純度の甘味組成物です。

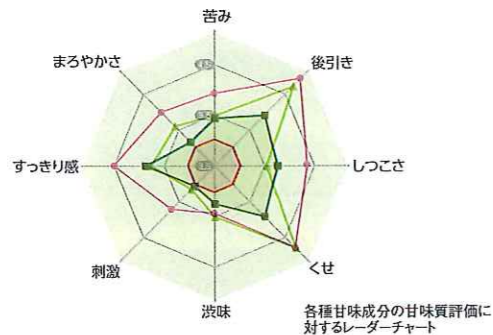
甘草抽出物、ステビア抽出物よりもスクロース(砂糖)に近い甘味特性

上品な風味と甘味を有し、甘草抽出物(グリチルリチン酸ジカリウム)や、ステビア抽出物(レバウディオサイド)など他の植物性甘味料よりもスクロース(砂糖)に近い甘味特性を示します。エリスリトールやマルチトールと組み合わせることで、さらにスクロースと同等の甘味特性に近づきますので、幅広い用途への応用が可能になります。

甘味特性

モグロシドVの甘味質評価

「モグロシドV(ラカンカ抽出物)は、他の植物性甘味成分よりもスクロース(砂糖)に近い甘味特性を示します。

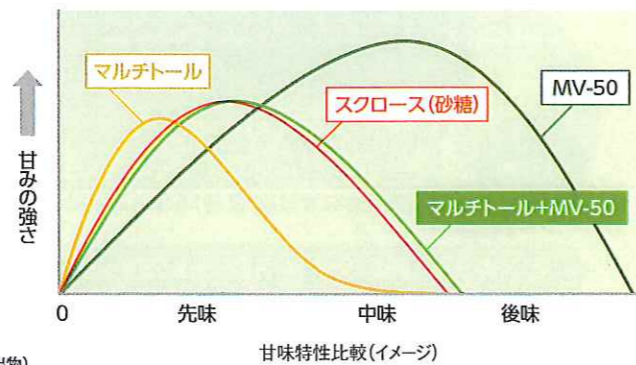


各種甘味成分の甘味質評価に対するレーダーチャート

- スクロース(砂糖)
- グリチルリチン酸ジカリウム(甘草抽出物)
- モグロシドV(ラカンカ抽出物)
- レバウディオサイドA(ステビア抽出物)

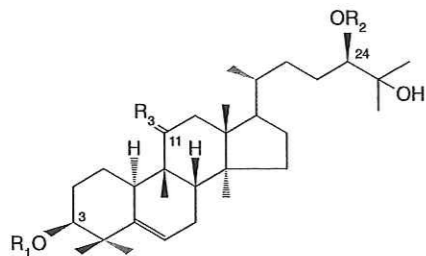
ラカンカ抽出物の甘味特性比較

ラカンカ抽出物は、マルチトールを組み合わせるとスクロース(砂糖)と同等の甘味特性に近づきます。



甘味成分モグロシド類の化学構造と甘味強度

羅漢果の果実が持つ強い甘味の主たる甘味成分は、トリテルペン配糖体であるモグロシドV(mogroside V)という化合物で、スクロース(砂糖)の約400倍の甘味強度を有します。



	R ₁	R ₂	R ₃	甘味強度 (スクロース=1)
mogroside V	-Glc- ⁶ Glc	-Glc- ² Glc- ⁶ Glc	-OH	378倍
11-oxo-mogroside V	-Glc- ⁶ Glc	-Glc- ² Glc- ⁶ Glc	=O	68倍
mogroside IV	-Glc- ⁶ Glc	-Glc- ² Glc	-OH	300倍
siamenoside I	-Glc	-Glc- ² Glc- ⁶ Glc	-OH	465倍

ラカンカ抽出物に含まれるモグロシド類の化学構造と甘味強度



ラカント ラカンカ抽出物 MV-50

(モグロシドV 50%含有) 食品添加物

粉末
タイプ

砂糖の約300倍の甘味強度

甘味強度は砂糖の約300倍のため相対的に使用量を抑えられますので、砂糖を代替することでカロリーダウンの効果を見込むことができます。



項目	性状
成分	モグロシドV 50%以上
外観	白色~淡黄色粉末
臭気	わずかな羅漢果臭
甘味強度	砂糖の約300倍
規格	食品添加物 ラカンカ抽出物 (食品添加物公定書第8版収載)
品質保証期間	製造日から3年
保存方法	常温で保存し、開封後は湿気をさけて保存し、速やかに使用する。

原材料名 ラカンカ抽出物



自然派甘味料		食品添加物	
ラカント ラカンカ抽出物 MV-50	価格 オープンブライズ	単品 質量 1,048g	中箱 GTIN ITF
	規格 1kg	サイズ(W×D×H) 450×350×45mm	
	入数 3	質量 -	外箱 GTIN ITF 149 73512 27696 2
	コード 27696	サイズ(W×D×H) -	
	原産国 中国	質量 3.6kg	4 973512 276965
	材質 袋:アルミ、ラベル:紙	サイズ(W×D×H) 439×329×110mm	GTIN 04973512276965



ラカント ラカンカ抽出物 MV-30

(モグロシドV 30%含有) 食品添加物

粉末
タイプ

砂糖の約150倍の甘味強度

甘味強度は砂糖の約150倍のため相対的に使用量を抑えられますので、砂糖を代替することでカロリーダウンの効果を見込むことができます。



項目	性状
成分	モグロシドV 30%以上
外観	黄褐色~褐色粉末
臭気	わずかな羅漢果臭
甘味強度	砂糖の約150倍
規格	食品添加物 ラカンカ抽出物 (食品添加物公定書第8版収載)
品質保証期間	製造日から3年
保存方法	常温で保存し、開封後は湿気をさけて保存し、速やかに使用する。

原材料名 ラカンカ抽出物



自然派甘味料		食品添加物	
ラカント ラカンカ抽出物 MV-30	価格 オープンブライズ	単品 質量 1,048g	中箱 GTIN ITF
	規格 1kg	サイズ(W×D×H) 450×350×45mm	
	入数 3	質量 -	外箱 GTIN ITF 149 73512 27695 5
	コード 27695	サイズ(W×D×H) -	
	原産国 中国	質量 3.6kg	4 973512 276958
	材質 袋:アルミ、ラベル:紙	サイズ(W×D×H) 439×329×135mm	GTIN 04973512276958

おいしくカロリーと糖質を35%※1オフできるヘルシーなごはん

毎日続けて、糖質コントロール。

へるしごはん

おいしい低糖質
ロカボスタイル

国産の米・大麦を使用

高アミロース米、普通の白米、大麦をバランスよくオリジナルブレンド(特許取得)。越後の大自然に育まれた水でおいしく炊きあげました。



150g当たり(炊飯パック)	熱量	糖質	食物繊維
へるしごはん	163kcal	35.0g	4.2g
水稲めし(精白米)	252kcal	55.2g	0.5g

●へるしごはん
原材料名 米(国産)、大麦、還元難消化性デキストリン/酸味料
栄養成分表示(1食(150g)当たり) 熱量 163kcal、たんぱく質 2.9g、脂質 0g、炭水化物 39.2g(糖質 35g、食物繊維 4.2g)、食塩相当量 0g

●へるしごはん生米タイプ
原材料名 米(国産)、大麦
栄養成分表示(100g当たり) 熱量 350kcal、たんぱく質 6.6g、脂質 1.5g、糖質 72.1g、食物繊維 4.6g、ナトリウム 1.5mg(炊飯前の生米)

※1 ロカボ糖質とは、利用可能炭水化物を元に算出したものです。「ロカボ」、「ロカボ」マークは一般社団法人 食・楽・健康協会の登録商標です。
※2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)水稲めし(精白米 うるち米)との比較

炊飯パック

ロカボスタイルへるしごはん(炊飯パック) 150g

高アミロース米、普通の米、大麦をオリジナルブレンド。カロリー35%※1オフ、糖質36%※2オフ。
※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)水稲めし(精白米 うるち米)との比較

価格	オープンブライズ	単品	質量	162g	中箱 GTIN ITF	-
規格	150g	サイズ(W×D×H)	179×118×28mm	外箱 GTIN ITF	149 73512 27612 2	
入数	24(12×2)	中箱	質量	-	サイズ(W×D×H)	-
コード	27714	外箱	質量	4.1kg	サイズ(W×D×H)	366×240×160mm
原産国	日本	材質	フタ: PP, PA, PET トレイ: PP, EVOH	4	973512 275326	GTIN 04973512275326

賞味期限:8ヶ月

炊飯パック

ロカボスタイルへるしごはん(炊飯パック) 150g×3

3食入りパック。

価格	オープンブライズ	単品	質量	489g	中箱 GTIN ITF	-
規格	150g×3	サイズ(W×D×H)	185×120×74mm	外箱 GTIN ITF	149 73512 27533 0	
入数	8	中箱	質量	-	サイズ(W×D×H)	-
コード	27715	外箱	質量	4.2kg	サイズ(W×D×H)	370×243×163mm
原産国	日本	材質	外袋: PE, PP フタ: PP, PA, PET トレイ: PP, EVOH	4	973512 275333	GTIN 04973512275333

賞味期限:8ヶ月

生米タイプ

低GIへるしごはん 3kg

高アミロース米、普通の米、大麦をオリジナルブレンド。普通の白米に比べ、炊き上がり量が約1.5倍でお茶碗(1食分150g)約60杯分。

価格	オープンブライズ	単品	質量	3,042g	中箱 GTIN ITF	-
規格	3kg	サイズ(W×D×H)	240×30×350mm	外箱 GTIN ITF	149 73512 27539 2	
入数	3	中箱	質量	-	サイズ(W×D×H)	-
コード	27539	外箱	質量	9.4kg	サイズ(W×D×H)	353×268×170mm
原産国	日本	材質	袋: PE, PA	4	973512 275395	GTIN 04973512275395

賞味期限:6ヶ月

ごはんをかえるだけ! カロリー・糖質ダウンメニュー

ビビンバ定食

食物繊維たっぷりの献立です。まず汁物からいただくことで、満腹感も血糖値対策もばっちり♪



へるしごはんを使うと
約**91kcal**ダウン! & 糖質 約**32%**オフ!

さらに! カロリー0の甘味料「ラカント」を使うと
約**165kcal**ダウン! & 糖質 約**51%**オフ!※

カロリー	砂糖+白米使用 684kcal	▶	ラカント+へるしごはん使用 519kcal
糖質	砂糖+白米使用 87.3g	▶	ラカント+へるしごはん使用 42.8g

ごはん1人分: 150g

栄養成分表示(1人分) 熱量 519kcal、たんぱく質 22.6g、脂質 21.9g、炭水化物 77.7g、食塩 3.9g、カルシウム 62.8mg、鉄分 3.7mg、食物繊維 10.4g、糖質 42.8g

ビビンバ 20分

材料(1人分)

・へるしごはん(炊飯パック)	1パック	調味液	
・牛モモ肉(スライス)	60g	・コチュジャン	5g
・豆もやし	30g	・おろしにんにく	2g
・ほうれん草	30g	・おろししょうが	2g
・人参	20g	・こいくちしょうゆ	大さじ1
・サニーレタス	1枚	・ラカントS顆粒	大さじ1
・しめじ	30g	(A)	
・韓国りのり	1枚	・お湯	大さじ2
・白ゴマ	少々	・鶏がらスープ	小さじ1
・ごま油	少々	・ごま油	大さじ1

作り方

- ナムルを作る。人参は2mmほどの千切りにする。豆もやし、人参、ほうれん草、しめじをそれぞれゆでる。ほうれん草は水に落とす、しっかりと水を切る。(A)のお湯で鶏がらスープを溶かし、ごま油と合わせる。これをそれぞれの野菜とからめる。
- 牛モモ肉はある程度の大きさに切り、フライパンで少量のごま油で炒める。肉に火が通れば(調味液)の調味料を全て入れて、からめ合わせる。
- 器にあたためたへるしごはんを盛り、その上に2とそれぞれのナムルを盛り付け、最後に韓国りのりと白ゴマを散らしてできあがり。

カブの酢漬け 20分

材料(4人分)

・カブ	2つ	作り方	
・★ラカント合せ酢	102mL	①	カブは皮を剥き、8~12等分のくし形切りにし、塩ゆでにする。茹で上がった後、水にさらさずそのまま冷ます。
・★酒	10cc	②	★の調味料を全て混ぜ、ひと煮立ちさせ、ゆでておいたカブにあつあつのまま漬ける。
・★鷹の爪	1本	③	常温で冷まし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。
・★ラカントS顆粒	大さじ1		
・★うすくちしょうゆ	小さじ1		

きのこのスープ 10分

材料(1人分)

・しめじ	20g	・鶏がらスープ	小さじ1/2	作り方	
・まいたけ	20g	・ごま油	小さじ1/2	①	白ねぎは小口切り、しめじ、まいたけはそれぞれほくほくしておく。生しいたけは石づきを取り、スライスする。
・生しいたけ	1個	・白ゴマ	適量	②	小鍋に水を入れ、野菜と鶏がらスープを入れて沸かし、塩で味を整える。ごま油も入れる。
・白ねぎ	お好みで			③	カップに盛り、白ゴマを浮かせてできあがり。
・水	200cc				
・塩	少々				

※ラカントは、成分表記上糖質を含みますが、血糖値影響のない成分のため「糖質0」の計算となります。

へるしごはん

へるしごはん

製品規格書

商品名	ラカンカ抽出物 MV-50				
品名	ラカンカ抽出物（食品添加物）				
輸入者	サラヤ株式会社				
所在地 電話番号	大阪府大阪市東住吉区湯里 2-2-8 06-6797-2525				
原産国	中国				
入目（単位）	1kg				
項目	規格値	試験方法	項目	規格値	試験方法
性状	白色～淡黄色の粉末で、味は甘い	官能検査	純度試験（2）	Asとして0.8 μ g/g以下	食品添加物公定書
確認試験（1）	接界面は赤褐色を呈する	食品添加物公定書	乾燥減量	6.0%以下	食品添加物公定書
確認試験（2）	検液から得た数個のスポットのうち1個のスポットは、対照液から得た暗紫色のスポット(モグロシドV)と色調及びR _r 値が等しい	食品添加物公定書	強熱残分	2.0%以下	食品添加物公定書
純度試験（1）	Pbとして1 μ g/g以下	食品添加物公定書	含量	モグロシドV47%以上 (乾燥時)	食品添加物公定書
品質保証期間	製造日を含めて3年（未開封に限る） 製造日は商品に記載		保管方法	乾燥した冷暗所で保管	

※規格項目は、第9版食品添加物公定書に準じて記載しております。

※本製品規格書に書かれている情報を貴社製品原料以外の目的での使用や第三者への開示は行わないようご注意ください。

原材料情報

原材料名	配合割合(%)	由来原料	由来原料 原産国	アレルギー特定原材料等 (28品目)	食品に使用した場合の 表示名<注>	遺伝子組換 表示義務
ラカンカ抽出物	100	羅漢果	中国	無	甘味料 (ラカンカ抽出物)	無
<注>本品を甘味料として使用する場合の表示例						

※本製品規格書に書かれている情報を貴社製品原料以外の目的での使用や第三者への開示は行わないようご注意ください。

2021年3月29日作成