

災害や訓練、イベント時の「おにぎり」や「お弁当」に

# + SafetyBallの素 べに さし うめ〈紅映梅〉

(安心おにぎり)

炊飯用 梅粉末おにぎり調味料 (5合炊用)

## <特徴>

### 簡単

「お米5合(750g)」に  
「1袋(100g)」を「炊飯前」に  
加えて炊くだけ

### 美味

「梅果汁」と「だし」の味で、  
ごはんが冷めても美味しい

### 安全

「静菌効果」により、不衛生な環境でも、  
食中毒予防が期待できます



## <Safety Ball(セーフティーボール)のつくり方>

1



お米+本品+水で炊飯

2



炊飯後よく蒸らして混ぜる

3



食べやすく成型する

## <無洗米の場合に気をつける点>

- ①水の量・・・無洗米の場合は、お米(750g)の約1.5倍(1,100ml)。
- ②炊飯前にお米に十分に吸水させましょう(夏場30分、冬場60~120分)。
- ③炊飯後は、十分に蒸らしましょう。すぐに成型するとベタベタした感じが残ります。



セーフティーボール  
**SafetyBallの素<紅映梅>**  
(安心おにぎり)

商品名	SafetyBallの素<紅映梅>
一般名	梅粉末調味料(食品添加物製剤)
外観・性状	外観:粉末状 色調:淡赤色
内容量	100g
荷姿	アルミ袋
保管方法	遮光し気密にして保存する
賞味期限	製造日より24ヶ月(未開封)

<配合率>

紅映梅果汁パウダー	70.00%	遺伝子組換え:該当なし アレルギー物質:該当なし 表示事項:調味料(アミノ酸等)
食塩	17.00%	
L-グルタミン酸ナトリウム	11.67%	
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	1.04%	
L-アスパラギン酸ナトリウム	0.26%	
コハク酸二ナトリウム	0.03%	

<SafetyBall 保存(菌増殖抑制)テスト(設定温度:30℃)>

	pH	一般生菌	大腸菌群
成形直後	4.28	0/g	陰性
成形後24時間	4.26	0/g	陰性
成形後48時間	4.33	0/g	陰性



**第24回「全国梅サミット」で、商品発表**

加盟市町の13首長へ、試食提案の様子(写真) 開催日:2019年2月8、9日

<荷姿> 100g/袋(5合炊き用)  
 <価格> 1,000円/袋(税別・送料別)

<販売代理店>  
 株式会社エコファームみかた(担当)村中 隆司  
 福井県三方上中郡若狭町鳥浜59-13-1  
 (TEL) 0770-45-3100 (FAX) 0770-45-0066  
 (mail) takashimuranaka@yahoo.co.jp  
 (mail) ecofarm1515@gmail.com