

株式会社ラリーウェルは、「地球を健康にする」という大きな視点から、生活に密着した様々なエコロジー関連商品を製造・販売致しております。

特に、食品に関しては、「美味しさと安全にひとすじ」をスローガンとしたブランド「米の倉」を展開しており、飲める温泉として有名な飛騨小坂温泉郷の「ひめしゃがの湯」の鉱泉を利用して玄米を炊いた鉱泉粥を、レトルト商品として開発されました。



鉱泉粥玄米と、ひめしゃがの湯

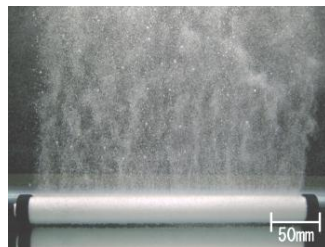
食品製造におけるナノバブル利用

飛騨小坂温泉ひめしゃがの湯は、飲める炭酸泉として有名です。良質のミネラルを含んだ泉質が胃腸に大変良いため、地元では「鉱泉で炊いたお粥を食べると大病をしない」と古くから言い伝えがあり、400年前から粥を食べる風習がありました。

株式会社ラリーウェル様では、このお粥をレトルト商品として開発するにあたり、ひめしゃがの湯の鉱泉を分子レベルで細かくし、効率よく消化できるマイクロナノバブル製法を採用、発生装置として、Foamestコラム FP20-300を導入されました。



米の倉 鉱泉粥玄米



Foamestコラム FP20-300

マイクロナノバブルの特徴である、食品への浸透力の高さが鉱泉に加わったことにより、特別栽培米“飛騨コシヒカリ”が、温泉の風味が利いた自然で飽きのこない味のお粥になりました。

最新のマイクロ・ナノバブルテクノロジーと400年の伝統食文化の融合が注目されております。

粥Cafe 米の倉

お粥(かゆ)料理の店「粥Cafe米の倉」は、株式会社ラリーウェルのグループ会社の店舗です。体に優しい和食、特にお米の良さを見直してほしいと、お粥をメイン料理に提供されております。

飛騨コシヒカリの白米や玄米などを、「ひめしゃがの湯」の飲用できる炭酸泉を使って丁寧に炊き上げております。

大評判のランチセットは新鮮な地場野菜を使ったサラダやおかず、小鉢などを日替わりで提供されており、ヘルシー志向の女性に大人気です。



製造元 株式会社ナック

Innovation for the Future

販売元 有限会社ナック販売

〒501-3936 岐阜県関市倉知藤谷西ヶ洞2900-1

株式会社ナック TEL: (0575) 24 - 2218 FAX: (0575) 22 - 4266

有限会社ナック販売 TEL: (0575) 24 - 5527

URL : <http://www.nac-nmg.com>