

# 春陽原料の「はんぶん米」アルファ化

## こだわり大豆の納豆各種も

セミナーや異業種交流

会の開催、経営相談や人材育成など幅広く大阪の中小企業の経営をサポートしている大阪産業創造館が主催するヘルスケアフロンティアが、先ごろ大阪市内の産創館内で催された「健康」をテーマにした食品を販売する企業が自慢の商品を展示した。本紙関連の出展は次の通り。

【南エコ・ライス新潟Ⅱ】  
☎0258・66・0070  
低タンパク米の春



陽を原料にしたアルファ化米「はんぶん米」をメインに出展。1袋100g（でき上がり260g）。

向きの食事が含まれていないことから、開発された。実際に新潟県中越地方の際、長い避難所生活

熱湯を注ぐと20分、水でも60分でご飯がで上がる。災害時に行政が備蓄する非常食に、腎臓病などタンパク摂取が制限される人

の負担から後遺症として腎臓を患った人もいる。トイレ事情の悪い避難所では女性は水分を控えるため「はんぶん米」は塩分も添加していない。レジャーや海外旅行にも携行できる。

## 大阪でヘルスケアフロンティア開催