

『なかのソルガム』商品 “Nakano Sorghum” Products

	まるちミックス粉 Multi-Mix	お菓子ミックス粉 Confectionery Mix	カパーチェ (乾麺) Capace (Dried Noodle)	フェリーチェ (マカロニタイプ) Felice (Macaroni shape)
原材料 Ingredients	ホワイトソルガム粉、 ベーキングパウダー (アルミ不使用)、 増粘多糖類(天然由来) White Sorghum flour, baking powder (aluminum-free), polysaccharide thickener (naturally derived)	ホワイトソルガム粉、 砂糖(北海道産 てんさい糖)、 ベーキングパウダー (アルミ不使用) 食塩、増粘多糖類(天然由来) White Sorghum flour, sugar (beet sugar from Hokkaido, Japan), baking powder (aluminum-free), salt, polysaccharide thickener (naturally derived)	ホワイトソルガム全粒粉、 加工澱粉(タピオカ) Whole-Grain White Sorghum flour, modified starch (tapioca)	ホワイトソルガム粉 White Sorghum flour
内容量 Contents	1 袋当たり 300g 300g per bag	1 袋当たり 300g 300g per bag	1 袋当たり 180g 180g per bag	1 袋当たり 200g 200g per bag
1 段ボール箱当たりの 製品入数 Number of Product per Carton	30 袋 30 bags	30 袋 30 bags	24 袋 24 bags	25 袋 25 bags
賞味期限 The Best-Before Limit	製造日より 1 年 1 year after the production date	製造日より 1 年 1 year after the production date	製造日より 1 年半 1-1/2 years after the production date	製造日より 2 年 2 year after the production date
栄養成分表 Nutrient Facts 100g あたり Per 100g				
エネルギー Calories	339kcal	360kcal	348kcal	353kcal
たんぱく質 Protein	6.5g	4.5g	5.4g	8.6g
脂 質 Fat	1.4g	1.5g	2.0g	2.3g
食物繊維 Dietary Fiber	3.8g	3.6g	2.7g	72.5g
糖 質 Saccharinity	73.2g	80.2g	75.8g	3.0g
ナトリウム Sodium	390mg	700mg	9mg	1mg
カルシウム Calcium	13mg	14mg	11mg	3mg
鉄 Iron	0.7mg	0.7mg	1.7mg	1.6mg

平素は、弊社ホワイトソルガム商品をご愛顧戴き厚くお礼申し上げます。1999年米国にて、私が初めてホワイトソルガムと出会って以来、皆さまにそのホワイトソルガムの良さを理解して戴くために活動して参りました。常に皆様と同じ目線に立ち、食べる美味しさと食べる楽しさをお届けできる安心安全な商品作りを心がけております。

I would like to express my sincere gratitude for your continued patronage and confidence in our White Sorghum products. Since I found the White Sorghum in the U.S. for the first time in 1999, I have been working so that you all will understand the advantages of it. I have been always striving to make, from your point of view, a safe and reliable product to satisfy the deliciousness and the pleasure of your food life.

代表取締役社長 中野 宏一 CEO Koichi Nakano

中野産業株式会社

〒760-0064 香川県高松市朝日新町33番25号
TEL:087-816-7188 FAX:087-816-7178

NAKANO INDUSTRY CORPORATION

33-25, Asahi-Shinmachi, Takamatsu, Kagawa 760-0064 Japan
TEL : 81-87-816-7188 FAX : 81-87-816-7178

E-mail : info@w-sorghum.com URL : <http://www.w-sorghum.com/>

詳しくはHPをご参照下さい。 For more information, please visit our website.

健康と美容のために
グルテンフリー生活
始めませんか？

Will you start
a gluten-free life
for your health and beauty?

『なかのソルガム』商品は主要アレルゲンを含まない食品です。
(主要アレルゲン:小麦、卵、乳、魚、甲殻類、そば、
ピーナッツ、大豆、ごま、ポテト等)
小麦粉代わりに『なかのソルガム商品』を使えば、
小麦粉なしでもいろいろな料理が作れます。

“Nakano Sorghum” Products are
common allergens-free food products.
(Common allergens: wheat, egg, milk, fish, shellfish, buckwheat,
peanut, soy, sesame seed, potato and the like)
“Nakano Sorghum” Products can be used
as an alternative to wheat flour,
and help you make many kinds of dishes without wheat flour.



日本から世界へ安心安全な、おいしいホワイトソルガムの商品をお届けします。

We are delivering the safe and reliable,
and also delicious White Sorghum products from Japan to the rest of the world.

ホワイトソルガム（イネ科白高きび）は、南アフリカ原産のソルガムとアメリカ原産種との自然交配を重ねて作り出された新品種で、乾燥や高温、病気や害虫にも強いため低農薬で栽培でき、遺伝子組み換えもされていません。食物繊維や鉄分、カルシウム、マグネシウムが豊富に含まれ、リノール酸やリノレン酸といった必須脂肪酸も多く含まれています。また、無味無臭に近く小麦グルテンを含まないため小麦代替品として小麦アレルギーの方や菜食主義の方にも喜ばれています。

The White Sorghum is a new variety of sorghum produced by repeated natural crossbreeding between South African and American cultivars. It is resistant to dryness and high temperature as well as to disease and pest, so it can be raised using few agricultural chemicals and without genetically modifying system. It is rich in dietary fiber, iron, calcium and magnesium, and is also high in such essential fatty acids as linoleic acid and linolenic acid. Thanks to its almost no taste and no flavor, and also wheat gluten-free, it is a beneficial alternative to wheat flour for the individuals with wheat allergy and the vegetarians.

『なかのソルガム』の商品特徴

Characteristics of “Nakano Sorghum” Products

1. グルテンフリー！ 主要アレルゲンを含まない
 2. シンプルな原材料で、安心・安全・おいしい商品
 3. 着色料、香料、保存料無添加
 4. お好みにあわせてアレンジしやすい
 5. 主要アレルゲンを含まないラインで製造（小麦、卵、乳、そば等）
1. Gluten-free as well as common allergens-free.
 2. Safe, reliable and delicious, due to simple ingredients.
 3. No colors, no flavors, no preservatives.
 4. Easy to make your choice of foods.
 5. Common allergens-free manufacturing lines. (wheat, egg, milk, buckwheat and the like)



まるちミックス粉 Multi-Mix

小麦粉代わりに使い易く、美味しく調理できます。砂糖、食塩ゼロ。
お好み焼、天ぷら、ピザ、パンケーキ等に。

It is convenient to use as an alternative to wheat flour, and you will enjoy a smart cooking. No sugar, no salt.
For okonomiyaki, tempura, pizza, pancake and the like.



レシピ Recipe

トルティーヤ Tortilla



材料 まるちミックス 1カップ、水 1.5カップ、オリーブオイル少々、食塩（お好みで）、お好みの具（ひき肉と野菜を炒めたもの、レタス等）

作り方 1. 材料をまぜて、フライパンでうすく焼く。
2. 焼きあがった生地にはレタスやお好みの具をはさんでどうぞ。

Ingredients 1 cup Multi-Mix, 1-1/2 cups water, a few dollops of olive oil, salt (if desired), your favorite ingredients (fried minced meat with vegetables, fresh lettuce or the like)

Directions 1. Combine ingredients until they become dough, and grill the thin dough on a frying pan.
2. Put fresh lettuce and your choice of ingredients on the grilled dough, it's a lovely tortilla. Now enjoy it.

フライパンピザ Frying Pan Pizza



材料 まるちミックス粉 1カップ、水 1カップ、オリーブオイル 大さじ1、ハーブソルト（又は食塩）少々、トマトソース、お好みの具

作り方 1. 生地を材料を混ぜ、薄くのばしフライパンで両面焼く。
2. 1.の上にトマトソースをうすくのばし、炒めた具をのせ蒸し焼きにする。

Ingredients 1 cup Multi-Mix, 1 cup water, 1 tablespoon olive oil, a pinch of herb salt (or salt), tomato sauce, your choice of ingredients.

Directions 1. Combine ingredients until they become dough, and grill the both sides of thin dough on a frying pan.
2. Spread thinly tomato sauce on the grilled dough, put fried ingredients on it, and casserole it.

お菓子ミックス粉 Confectionery Mix

小麦、卵、乳なしでも作れます。水と混ぜてレンジ約2分で蒸しパンができます。
マフィン、ケーキ、クッキー等に

Confectionery Mix can be used for many kinds of food with no wheat flour, no egg and no milk.
Steamed bread is made by heating Confectionery Mix combined with water in a microwave oven for about 2 minutes. For muffin, cake, cookie and the like.



レシピ Recipe

レンジ蒸しパン Steamed Bread



材料 [5個分] お菓子ミックス粉 1カップ、水（又は炭酸水）1カップ（粉：水＝1：1で混ぜて焼くだけ！）

作り方 1. 材料を混ぜ、蒸しパン用の小さい容器5個に注ぎ入れる。
2. レンジで2～3分加熱するだけで、できあがり。
*レモン汁を加えて、レモンケーキができます。

Ingredients [for 5 pieces] 1 cup Confectionery Mix, 1 cup water (or carbonated water) (“Confectionery Mix : Water = 1 : 1” to be combined and heated only!)

Directions 1. 1. Combine ingredients and pour it into 5 small containers for steamed bread.
2. Heat it in a microwave oven for 2 to 3 minutes, and done.
*Add some lemon juice, it's a delicious lemon cake.



カパーチェ（乾麺）Capace (Dried Noodle)

味にクセがないので、和洋中サラダ等いろいろな麺料理に使えます。無塩。トマトソースや和風麺つゆがお勧め。

Due to plain and bland taste, Capace is suitable for Japanese, European or Chinese type of salads, noodle dishes and the like. No salt. Tomato sauce and Japanese type noodle soup are recommendable.

レシピ Recipe

和風そば風 Japanese style buckwheat noodle



材料 [2人前] カパーチェ 1袋、和風めんつゆ、ねぎ、天ぷら、かまぼこ等

作り方 1. たっぷりのお湯をわかし、約7分茹でる。
2. 和風麺つゆに入れて、ねぎ等をそえて食す。

Ingredients [for 2 persons] 1 bag Capace, Japanese type noodle soup, shallot, tempura, kamaboko (steamed seasoned fish paste), and the like.

Directions 1. Boil Capace in plenty of hot water for about 7 minutes.
2. Put the boiled Capace into Japanese type noodle soup, and serve with shallot and the like.



フェリーチェ（マカロニタイプ）Felice (Macaroni shape)

ホワイトソルガム100%で作ったマカロニタイプ。別茹でなしでスープやグラタンができます。

Macaroni shape product made of 100% White Sorghum flour. Macaroni soup and macaroni au gratin can be cooked with Felice, which is not necessary to be separately boiled.

レシピ Recipe

マカロニスープ Macaroni Soup



材料 フェリーチェ（マカロニタイプ）、お好みの具、コンソメスープ

作り方 1. お好みの具をスープで煮る。
2. 具材が柔らかくなったら、「フェリーチェ」を入れ2～3分煮る。
3. 味を調えてできあがり。
*マカロニを入れることで、スープにトロミがつきます

Ingredients Felice (Macaroni shape), your choice of ingredients, consommé.

Directions 1. Simmer your choice of ingredients in consommé until soft.
2. Add Felice and simmer for 2 to 3 minutes.
3. Adjust the seasoning to finish.
*Adding macaroni thickens the soup.

