

依頼者 株式会社 石崎電機製作所

検体名 IH炊飯 ふつう炊き

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町152番1号



2018年(平成30年)12月14日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	59.1 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.3 g/100g	1	燃烧法
脂質	0.5 g/100g		酸分解法
灰分	0.1 g/100g未満		直接灰化法
炭水化物	38.1 g/100g	2
糖質	38.1 g/100g	3
食物繊維	0.5 g/100g未満		酵素-重量法
エネルギー	166 kcal/100g	4

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4; 脂質, 9; 糖質, 4; 食物繊維, 2

以上

依頼者 株式会社 石崎電機製作所

検体名 低糖炊飯 ふつう炊き

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木四丁目52番1号



2019年(平成31年)03月29日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	69.5 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	1.7 g/100g	1	燃烧法
脂質	0.4 g/100g		酸分解法
灰分	0.1 g/100g未満		直接灰化法
炭水化物	28.4 g/100g	2
糖質	28.4 g/100g	3
食物繊維	0.5 g/100g未満		酵素-重量法
エネルギー	124 kcal/100g	4

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4; 脂質, 9; 糖質, 4; 食物繊維, 2

以上

依頼者 株式会社 石崎電機製作所

検体名 低糖炊飯 柔らかめ

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2019年(平成31年)03月29日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	73.9 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	1.4 g/100g	1	燃烧法
脂質	0.3 g/100g		酸分解法
灰分	0.1 g/100g未満		直接灰化法
炭水化物	24.4 g/100g	2
糖質	24.4 g/100g	3
食物繊維	0.5 g/100g未満		酵素-重量法
エネルギー	106 kcal/100g	4

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4; 脂質, 9; 糖質, 4; 食物繊維, 2

以上

低糖質炊飯器 糖質分析試験

2019年4月10日

記

当社で販売予定の低糖質炊飯器について、水量と糖質削減値の相関について確認をした。
サンプル及び試験は下記条件にて行った。

<炊飯条件>

炊飯器：別記
実施日：2019年3月29日
場所：株式会社 石崎電機製作所 本社
お米：新潟県産コシヒカリ（平成30年産 新米）
炊飯量：別記
洗米回数：3回（ザルで洗米）
浸水時間：30分
水量：別記
炊飯モード：別記
保温：なし



<サンプル>

それぞれの条件で炊飯したご飯をすぐにほぐした後、ラップに包みビニール袋にサンプリング。

<試験方法>

（一財）日本食品分析センターにて、栄養表示セット（ナトリウム、食塩除く）分析を行った。

<試験結果>

検体名	IH炊飯 ふつう炊き	低糖炊飯 ふつう炊き	低糖炊飯 やわらかめ
炊飯器	A社 IH炊飯ジャー	ビアレグレ VI-RCL3A-WT	ビアレグレ VI-RCL3A-WT
ご飯の固さ(主観)	ふつう	ふつう	やわらかい
水量	水量線通り	水量線通り 約1000ml	約1200ml
炊飯モード	白米 ふつう	低糖質炊飯	低糖質炊飯
炊飯量	2合 (300g)	2合 (300g)	2合 (300g)
糖質量(100g中)	38.1g	28.4g	24.4g
糖質削減値		25.5%	36.0%

※糖質削減値は、A社IH炊飯ジャーふつう炊きで炊いたご飯との比較を示す。

上記の結果から、低糖質炊飯は一般的な炊飯に比べ糖質削減が確認できた。水量が多くなるほど、炊きあがったご飯は柔らかくなるが(試食による主観)、その分、糖質の削減値も多くなる事が確認できた。

以上