



原材料名を見れば 選び方が変わる。

よく見る商品の例を
比べてみましょう！
注目すべきは**原材料**！

あなたが選んだその商品、
本当に思った通りのものですか？

名 称	原材料名
内 容 量	1kg
賞味期限	枠外下
保存方法	常温
加 工 者	熊本県 TEL.0120-00

片栗粉

名 称	片栗粉
原材料名	ばれいしょでん粉 (遺伝子組換えでない)



本来はユリ科のカタクリの地下茎から作られたデンプン粉ですが、大量生産され市場に流通している多くの片栗粉はジャガイモから製造される馬鈴薯デンプンです。

名 称	片栗粉
原材料名	加工でん粉



トウモロコシやジャガイモ、タピオカなどの植物から作られるでん粉を、酸やアルカリなどの化学的処理を加えて変性させたものです。

ナチュラルチーズ

名 称	オランダゴーダ800g
原材料名	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)



生乳などを乳酸菌や凝乳酵素で凝固させ、ホエイ(乳清)の一部を除去したもの、または、これを熟成させたものをいいます。熟成タイプと非熟成タイプがあります。

名 称	ナチュラルチーズ(要加熱)
原材料名	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)/セルロース



ナチュラルチーズに含まれるセルロースとは、チーズ同士がくっつくのを防ぐための添加物です。

ちくわ

名 称	ちくわ(魚肉ねり製品)
原材料名	魚肉(スケトウダラ(アメリカ)、みりん、砂糖、植物油脂、食塩、はもエキス、醸造酢/調味料(アミノ酸))



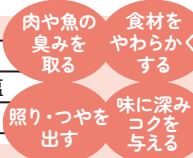
魚の旨味をしっかりと味わせる特選品など、**特定の白身魚のすり身を100%使用**して作られたもの。
すり身にはスケトウダラ、ホッケ、イワシ等が使われる。
本格派、高価格帯。

名 称	ちくわ(魚肉ねり製品)
原材料名	魚肉(いとより鯛)、卵白(卵を含む)、砂糖、発酵調味料、食塩、たん白、加水分解物/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)

魚のすり身に加工でん粉を混ぜて、**しっとりした食感に**。
調味料(アミノ酸等)、リン酸塩、保存料などが多いと**加工度が高め**。

料理酒

名 称	料理酒
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)、食塩
アルコール分	14度



米・米こうじ・食塩などを原料とした、**料理に特化した醸造調味料**。
酒税がかからないため安価。食品として販売。

名 称	清酒
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
アルコール分	13.5度



料理用の清酒として販売されるため高価。
無塩で品質が高く、風味も良い。

もち

名 称	切り餅
原材料名	水稲もち米(国産)



もち米を100%使用して作られたお餅です。
茹でたり、煮たりしても形が崩れず、
お好みの柔らかさにすることができます。

名 称	切り餅
原材料名	水稲もち米粉/加工でんぶん、pH調整剤



水稲もち米粉に**加工でんぶん**を添加しています。
これらの原料は、お餅に粘り気をもたしてくれる一方で、お湯などに入ると溶ける性質があります。