

腎臓透析患者向け「低リン米みえのゆめ」の商品デビュー

利用対象：全国の腎臓透析患者

(商品開発の背景)

- ◎ 腎臓透析患者は全国に約 30 万人、三重県に約 4 千人いる（日本透析医学会 2010）とされ、年々増加してきています。
- ◎ しかし、これらの患者向けの既存の低リン米は、価格が高い、おいしくない等の問題があり、手軽に買い求められるものではありませんでした。



「低リン米みえのゆめ」を開発、商品化しました！

(商品の特長)

- ◎ リンおよびカリウムの含有率が、通常のみ（日本食品標準成分表における精白米）に比べて、4 割以上削減されています。
- ◎ 特許出願技術（特願 2014- 68950）を用いることで加工コストを大幅に削減し、既存の腎臓病患者向けの米に比べ、お求めやすい価格（5Kg 3,000 円、10Kg 5,500 円、送料・代引込み）で、(株)ミエライスより販売されています。
- ◎ たんぱく質含有量は通常のみと同程度のため、人工透析を受けるようになった腎臓病患者の栄養摂取に適した商品です。

「年齢とともに、食事の成分には気をつけたい」
「でも、家族と一緒にのおいしいお米が食べたい」

「みえのゆめ」を独自の製法で加工し、低リン米を開発しました。
低リン米の開発に成功しました。
（株）ミエライス、(株)エスエス、(株)三井物産共同開発

「みえのゆめ」を開発したお米です。
「みえのゆめ」を開発したお米です。

低リン化加工（特願 2014-68950）によるリン、カリウム含有量の低減効果
（三重県農業研究所調べ）

成分	通常米	低リン米
リン	94 mg	49 mg
カリウム	88 mg	40 mg

「みえのゆめ」を開発したお米です。
リンを約 47% 減らしたお米が
カリウムを約 55% 減らしたお米が
わかりました。

三重県 × ミエライス
みえフードイノベーション商品
株式会社エスエス 〒514-1255 三重県津市南 1957 番地
http://www.mierice.co.jp/ 059-120-580-224

「低リン米」の成分値(100g当たり)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	リン (mg)	カリウム (mg)
低リン米	357	5.5	0.9	81.6	1	49	40
精白米	356	6.1	0.9	77.1	1	94	88

※低リン米の成分値は、一般財団法人食品分析開発センターSUNATECの測定によります。
※精白米の値は、「日本食品標準成分表2010」掲載「[水稲穀粒]精白米」のものです。

「低リン米みえのゆめ」の商品チラシと商品成分

お問い合わせ先	フード・循環研究課 橋爪不二夫、森芳広、原正之 電話 0598-42-6361
参考になる資料	三重農研HP： http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm