

株式会社ゲンブン

群馬県渋川市渋川 2835-2

TEL 0279-60-0006

FAX 0279-60-0007

カタログ掲載内容訂正・変更のご案内

平素より弊社製品をご愛用いただき誠に有難うございます。この度、弊社カタログにおいて、記載に誤りがありました。深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り訂正させていただきます。

1. 対象商品

ゲンブンの澱粉糖、ゲンブンチョコレート、カルシウム入り抹茶まんじゅう

2. 変更点

・ゲンブンチョコレート

【誤】

【正】

栄養成分 (1個当り)	エネルギー (kcal)	35.4	34.7
	たんぱく質 (g)	0.07	0.04
	脂質 (g)	2.3	2.3
	炭水化物 (g)	3.6	3.6
	ナトリウム (mg)	0.1	0.1
	食塩相当量 (g)	0	0
	リン (mg)	2.4	2.4
	カリウム (mg)	4.4	4.4
原料		砂糖、ココアバター、乳糖、麦芽糖 カカオマス、植物油脂、乳化剤 (大豆由来) 香料	チョコレート (ココアバター、砂糖、乳糖 (乳成分を含む)、麦芽糖、カカオマス) 乳化剤 (大豆由来)、香料

・ゲンブンの澱粉糖

【誤】

【正】

原料		馬鈴薯でんぷん粉 タピオカでんぷん (遺伝子組み換えでない物を使用)	とうもろこし澱粉 馬鈴薯澱粉 (非組換え) 甘藷澱粉
----	--	---------------------------------------	----------------------------------

- ・ゲンブンの澱粉糖 (分包タイプ 14g × 40) は 2020 年 1 月で終売致します。
- ・ゲンブンのカルシウム入り抹茶まんじゅうは 2019 年 12 月で終売致します。

以上

GUNPUN

株式会社グンブン



ごあいさつ

代表取締役 山口博之

私共、株式会社グンブンは平成12年4月に立ち上げた従業員8人といういわばベンチャー企業です。

弊社母体は、群馬製粉株式会社という穀粉メーカーで、和菓子の原材料である米粉・パン粉分類で国内トップメーカーと言われております。また、米粉の分類から派生する和菓子の原材料最中粉やきな粉なども多く取り扱っております。

そこで、なぜ治療食？という疑問をお持ちになられる事と思います。そもそもは群馬製粉社員の関係者に腎臓を患っている方がいらつしやり、慢性腎不全に澱粉を用いた低たんぱく食品の食事療法があるが美味しい物がなく、続けられずに困っている事を教えて頂き、何とか出来ないものかと思案していましたところ、平成12年初頭に和菓子原材料用として新しく導入した機械が、治療食品の製造に応用できる事が判明し、また先述の通り私共の身近に治療食を必要とされていらつしやる方が意外に多く、その方々に喜んで頂く為にもより美味しく、より必要な治療食品を世に送り出したいという考えから設立したものです。

現在私共は、腎不全患者様だけでなく、先天性代謝異常の患者様や食物アレルギーのある方用の低アレルギー食品、また施設や学校などで御利用頂けるような、成分調整をしたおやつ関係も日々開発しております。

私共グンブンは、これからも患者の方々が食事療法を美味しく、かつ楽しく続けられるよう、これからも新しい商品の企画開発に尽力し続けて行きます。

商号 株式会社 グンブン (GUNPUN.COM)

会社設立 平成12年4月

資本金 1,000万円

役員 代表取締役 山口 博之

従業員数 8人

事業内容 食事療法をサポートする各種治療食品の企画開発、及び国内販売及び輸出入

GUNPUN 株式会社グンブン

〒377-0008 群馬県渋川市渋川2835-2

TEL.0279-60-0006 FAX.0279-60-0007

E-mail.gunpun@gunpun.com

URL.http://gunpun.com

低タンパク食

医療食用に開発された食品です。

病氣のために食事を制限しなければならないこともあるでしょう。

だからこそ、私たちグンブンは考えます。

デンプンを原料とした米、パスタからチョコレートまで「メニューは変えずに
素材を変える。」

これが私たちにできる食を楽しむ続けるための発想の転換でした。

現在、慢性腎不全、腎不全、アレルギー患者や高齢者のために食事療法のひとつとして医療機関で取り入れられています。

笑顔いっぱいの「ごちそうさま」が聞きたいから

グンプンは、医療食品の研究、開発に全力を注いでいます。

沿革

2000年(平成12年)3月27日 ●日本経済新聞より取材及び掲載。

4月 ●主に治療食(腎食)を扱うベンチャー企業として株式会社グンブンを設立。
●全国病院用食材卸売業協同組合と取引開始。 ●グンブンヌードル及びグンブンライス、発売開始。

5月 ●グンプンの力餅、発売開始。

7月13日 ●群馬経済新聞より取材及び掲載。

2001年(平成13年) 11月 ●日本で初となる低たんぱくチョコレート・グンブンチョコレートを発売開始。

2002年(平成14年)1月 ●米国、カナダへの輸出開始。

3月 ●中国への輸出開始。

2003年(平成15年)7月 ●NRシリーズ及びグンブンの低たんぱくパン、発売開始。

2004年(平成16年)1月 ●韓国への輸出開始

2008年(平成20年)6月 ●T・Tシリーズ製造・販売開始。

2010年(平成22年)1月 ●中国(北京)に現地事務所開設

3月 ●本社事務所移転。

8月 ●本社工場、本格稼働。

2013年(平成25年)9月 ●米粉マカロニ(星形、ハート型)及び米麺の製造販売開始。

2017年(平成29年) 6月 ●タイ王国にゼネラルヘルスフーズ設立。

MAP



グンプンライス

100g中の
たんぱく質が
0.5g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ（遺伝子組み換えでない）・小麦でんぷん・米粉
賞味期間	1年
内容量	1kg

※アレルギー物質 小麦

栄養成分表 100g当り

エネルギー	355kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.9g
炭水化物	86.2g
カリウム	6.9mg
ナトリウム（食塩相当量）	5.7mg（0.01g）
リン	23.9mg

チャーハン

材料

- グンプンライスまたはでんぷん米1/20……………100g
- 豚肉薄切り……………20g
- 長ネギ……………10g
- 人参……………10g
- 生しいたけ……………10g
- グリーンピース……………5g
- 塩……………2g
- コショウ……………少々
- 醤油……………5g
- 油……………6g

作り方

- ①炊飯器に170ccの水を入れ、グンプンライス100gを加え、一度かき混ぜる。その後スイッチを入れる。
- ②豚肉は1cm位に切り、長ネギは小口切り、人参、生しいたけは荒みじん切りにする。
- ③フライパンに油を熱し、②を炒める。程よく炒めたら①のご飯、グリーンピースを加えて炒め、醤油、塩、コショウで調味する。

エネルギー473kcal、タンパク質4.9g
リン75.9mg、カリウム164.7mg
食塩相当量2.6g

グンプンのでんぷん米1/20

100g中の
たんぱく質が
0.3g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、小麦でんぷん（遺伝子組み換えでない物を使用）、米でんぷん、タピオカでんぷん
賞味期間	1年
内容量	1kg

栄養成分表 100g当り

エネルギー	356kcal
水分	11.8g
たんぱく質	0.3g
脂質	0.7g
炭水化物	87.2g
灰分	0.1mg
ナトリウム（食塩相当量）	5.3mg（0.01g）
カリウム	4mg
リン	26.4mg
フェニルアラニン	8mg
チロシン	7mg
ロイシン	16mg
メチオニン	5mg

※アレルギー物質 小麦

炊き方

- ①グンプンのでんぷん米1/20を100g計り水220g加えて良くかき混ぜてください。
- ②10分～15分程度置きます。（その間に1～2回かき混ぜてください。）
- ③浸漬が終わりましたら、軽やかに混ぜてから炊飯器の早炊きモードで炊いてください。
- ④炊き上がったら軽く混ぜてお召し上がりください。

裏面にも炊き方が詳しく記載されています。

カルシウム強化米

1gあたり
カルシウムが
200mg



※写真はイメージです。

原材料	国産米粉/貝殻末焼成カルシウム
賞味期間	11ヶ月
内容量	200g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保管してください。

※本製品の製造ラインでは、小麦を使用した製品も製造しています。

日本人のカルシウム摂取量（平成23年国民健康・栄養調査）は、厚生労働省がだしている食事摂取基準のカルシウム摂取の推奨量に男女ともにどの年代においても達していません。さらに骨粗しょう症なども頻繁に話題にあがります。

そこに着目した(株)グンプンが、1gあたり200mgのカルシウムを含有した『カルシウム強化米』をご提案いたします。

日本人が慣れ親しんでいるお米を炊く前に本製品を入れて頂くだけでお手軽に、そしてご飯の味そのままにカルシウムを摂取できます。

栄養成分表 100g当り

エネルギー	234kcal
水分	9.2g
たんぱく質	4.1g
脂質	0.5g
炭水化物	53.3g
灰分	33g
ナトリウム（食塩相当量）	0.8mg（0g）
カルシウム	20g

使用方法

研いだお米（1合）に分量の水を入れてから本製品2gを入れてさつと混ぜてから炊きます。炊き上がり後、全体を混ぜれば出来上がりです。茶碗約杯でカルシウムを約200mg摂取できます。

でんぷん米1/20の炊き方について

今までのでんぷん米1/20は、お米に比べ粘りが少なくでんぷん臭があった為に、お米と一緒に炊いても美味しく食べられませんでした。

しかし、新しいでんぷん米1/20は、粘りが増えてでんぷん臭も少なくなりましたので、お米に混ぜることによって、たんぱく質やリン、カリウムを調整しながら、美味しく食べて頂く事が出来ます。

たんぱく制限があまり厳しくない方やリン、カリウム制限のある方などには最適です。

また、お米に混ぜて使うことによってコストを下げる事が出来ます。

※たんぱく質やリン、カリウムの量は、お米を混ぜる割合によって変わりますので、下記の表を参考にしてたんぱく質、リン、カリウムを調整してください。

参考：お米の栄養成分 エネルギー356kcal たんぱく質6.1g リン94mg カリウム88mg （五訂食品成分表より）

でんぷん米の割合 %	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
米の割合 %	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0



炊飯前100gの栄養成分

五訂食品成分表から及び測定値

エネルギー Kcal	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356
たんぱく質 g	3.8	3.5	3.2	2.9	2.6	2.3	2	1.8	1.5	1.2	0.9	0.6	0.3
リン mg	67	64	60	57	53	50	47	43	40	37	33	30	26
カリウム mg	54	50	46	42	38	33	29	25	21	17	12	8	4



炊飯後100gの栄養成分

五訂食品成分表から及び計算値

エネルギー Kcal	162	162	161	160	160	159	159	158	158	157	156	155	154
たんぱく質 g	1.6	1.4	1.3	1.2	1.1	1	0.9	0.7	0.6	0.5	0.4	0.3	0.1
リン mg	25	24	23	22	20	19	18	17	16	15	14	13	11
カリウム mg	18	17	15	14	13	11	10	9	7	6	4	3	2



炊飯後100gのコスト（炊き上がり約230g）

お米1kg当たり300円、でんぷん米1/20 1kg当たり600円で計算

コスト 円	18.26	18.91	19.57	20.22	20.87	21.52	22.17	22.83	23.48	24.13	24.78	25.43	26.09
----------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

参考：一般的な低たんぱくパックごはん100g当たりのコスト 116円 米粒タイプ 66.60円（炊き上げた場合の100g当たり）
（市販価格の平均価格にて計算）

※お米が増えるほど、でんぷん米の特有の老化現象が弱くなります。また、炊き上がり時の風味もお米に近くなり美味しくなりますが、たんぱく質やリン、カリウムが増えてきますので患者さんご自身の1日のたんぱく質やリン、カリウムの摂取制限量によってでんぷん米1/20とお米の割合を決定してください。

※水加減は炊飯器やでんぷん米とお米との割合によって若干変わりますが100gに対して200g～220gで調整してください。

※ご使用にあたっては医師または、管理栄養士の指導を得て、ご利用くださいますことをお願い申し上げます。

※炊飯後の栄養成分表はあくまでも計算値ですので、炊飯前の栄養成分表を基準に計算してください。また、お米の成分は産地や収穫年などで微妙に変化します。

T・Tホットケーキミックス

100g中の
たんぱく質が
2.8g



※写真はイメージです。

原材料	小麦でんぷん・小麦粉・砂糖・ブドウ糖・粉末水飴・粉末油脂・食用油脂・ベーキングパウダー・グアガム・香料・着色料(カロチン色素)
賞味期間	1年
内容量	500g

栄養成分表	100g当り
エネルギー	402kcal
たんぱく質	2.8g
リン	109mg
カリウム	80.0mg
脂質	7.7g
炭水化物	80.3g
食塩相当量	0.51g

※アレルギー物質 小麦・乳・大豆

ホットケーキ

材料

- T・Tホットケーキミックス… 100g
- 水…………… 60g

作り方

- ①T・Tホットケーキミックス 100gを水60gでダマにならない様に良く溶きます。
- ②熱したフライパン又はホットプレートで片面2分～3分蓋をして焼きます。(少し蒸し焼きにするような感じで)様子を見ながら2分～3分たったら裏返して同じように2分～3分位焼いて出来上がりです。基本的な焼き方です。中にいろんな物を入れてアレンジが出来ます。

T・Tパンミックス

100g中の
たんぱく質が
3.6g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)、小麦粉、小麦でんぷん/増粘剤
賞味期間	1年
内容量	800g

栄養成分表	100g当り
エネルギー	356kcal
たんぱく質	3.6g
ナトリウム(食塩相当量)	10.3mg(0.03g)
リン	48.6mg
カリウム	51.2mg

※アレルギー物質 小麦

※本製品の製造ラインでは、乳・大豆を使用した製品も製造しています。

食パン

材料

- T・Tパンミックス …… 400g
- サラダ油…………… 45g
- 砂糖…………… 35g
- 牛乳…………… 20g
- バター(有塩)…………… 10g
- 塩…………… 2g
- ドライイースト …… 3g
- 水…………… 175g～200g
- ホームベーカリー

作り方

- ①ボールにパンミックス・砂糖・塩を入れてよくかき混ぜます。
 - ②ホームベーカリーに入れて早焼きのスイッチを入れ、サラダ油・牛乳・バター・水を入れます。ドライイーストは自動投入機能が付いていれば説明書に沿ってセットしてください。付いていない場合は、こね始めてから15分ぐらい経ってから直接入れてください。(こねあがりの生地温度を28度にする)
 - ③スイッチが切れたら焼き上がりです。
- 焼き上がり100gあたり
エネルギー304.8kcal、たんぱく質2.3g
リン34.8mg、カリウム41.6mg

T・T小麦粉

100g中の
たんぱく質が
5.3g



※写真はイメージです。

原材料	小麦粉、小麦でんぷん
賞味期間	1年
内容量	1kg

栄養成分表	100g当り
エネルギー	355Kcal
たんぱく質	5.3g
リン	66.2mg
カリウム	73.4mg
ナトリウム(食塩相当量)	3.5mg(0.01g)

※アレルギー物質 小麦

※本製品の製造ラインでは、乳・大豆を使用した製品も製造しています。

天ぷら

材料

《材料1人前》

- グンプンのT.T小麦粉 … 50g
- 溶き卵…………… 7g
- 水…………… 63cc
- 玉ねぎ…………… 25g
- 小ねぎ…………… 15g
- 人参…………… 15g
- 牛蒡…………… 15g
- 干しエビ…………… 1g
- 揚げ油 …… 適量(油の吸油量は30gで計算しております)

作り方

- ①溶き卵と水を混ぜ、そこにT.T小麦粉を入れダマが無くなるまでよく混ぜる。
- ②玉ねぎは2cm角に、人参・牛蒡は千切り、小ねぎは小口切りにする。
- ③②と干しエビを①に加え、良く混ぜ合わせる。
- ④フライパンに揚げ油を入れ、160℃に熱したら③をスプーンで形付けながら入れる。上下を返しながら5分程揚げたら、油を切り盛り付ける。

エネルギー496.5Kcal、たんぱく質5g
リン114.6mg、カリウム264.7mg
食塩相当量0.08g

グンプンのでんぷん小麦粉

100g中の
たんぱく質が
0.3g



※写真はイメージです。

原材料	小麦でんぷん（遺伝子組み換えでない物を使用）、コーンスターチ
賞味期間	1年
内容量	1kg

※本製品の製造ラインでは、乳・大豆を使用した製品も製造しています。

栄養成分表 100g当り

エネルギー	350kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.4g
炭水化物	86.3g
ナトリウム (食塩相当量)	6.8mg (0.02g)
リン	45.2mg
カルシウム	11.5mg
カリウム	4.8mg

*アレルギー物質 小麦

餅入りお好み焼き

材料

- NR でんぷん小麦粉 …… 30g
- グンプンの力餅 …… 45g
- 小麦粉 …… 10g
- 水 …… 70g
- 卵 …… 1g
- 青ねぎ(小口切り) …… 30g
- 花かつお …… 5g
- 減塩醤油 …… 5cc

作り方

- ① ボールにNR でんぷん小麦粉を入れ、とき卵を混ぜた水を少しずつ加えながら、泡だて器でよくとき伸ばして、生地を30分ねかせる。
- ② ①に長ねぎの小口切りと花かつおを混ぜる。玉じゃくし(お玉)7〜8分目までの生地を熱したフライパンに流し入れ、グンプンの力餅を1つのせて両面を焼く。
- ③ 仕上げに減塩醤油をぬる。

エネルギー328kcal、たんぱく質3.8g
リン87.2mg、カリウム151mg
食塩相当量0g

グンプンきな粉

1袋あたりの
たんぱく質が
0.67g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、小麦でんぷん（遺伝子組み換えでない物を使用）、大豆（遺伝子組み換えでない物を使用）、砂糖/クチナン色素
賞味期間	8ヶ月
内容量	10g×12

栄養成分表 10g当り

エネルギー	38.1kcal
たんぱく質	0.67g
脂質	0.48g
炭水化物	7.8g
ナトリウム (食塩相当量)	0.4mg (0g)
リン	11.7mg
カリウム	32mg

*アレルギー物質 小麦・大豆

独自製法で企画開発したでんぷんきな粉です。たんぱく質は1袋あたり0.67gで、きな粉独特の香ばしさを実現しました。色々なお菓子にお使いいただけます。

作り方

- ① きな粉餅にする場合は、沸騰したお湯で中火で餅を茹で、水を切ってきな粉をまぶします。
- ② きな粉おはぎにする場合は、グンプンライス（炊き方は別紙参照）を餡型に作り、きな粉をまぶします。

グンプンの澱粉糖（1kg入り、~~分包装タイプ~~）

たんぱく質が
100gあたり
0.1g未満



※写真はイメージです。

原材料	馬鈴薯でんぷん粉、タピオカでんぷん（遺伝子組み換えでない物を使用）
賞味期間	1年
内容量	1kg / 1kg×10

栄養成分表 100g当り

エネルギー	336kcal
たんぱく質	0g
炭水化物	91.3g
ナトリウム (食塩相当量)	Trmg (0g)
リン	0g
カリウム	0g

グンプンの澱粉糖は、砂糖とほぼ同じ味、質で甘味が砂糖の1/3の為、砂糖とほぼ同じエネルギーを一度に大量摂取でき、簡単にカロリー補給が出来ます。流動性、溶解性が良く、粉体練り込み使用でも「ダマ」になりにくい素材の為、様々な料理に御利用頂けます。また、小袋タイプもございます。（小袋タイプは、50kcalに設定。）

食べ方

コーヒーや紅茶、またいろいろな料理などに使っていただく事により手軽にエネルギー補給ができます。低甘味ブドウ糖重合体商品ですので血糖値が気になる方はご注意ください。

グンブンパスタ

100g中の
たんぱく質が
0.2g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、馬鈴薯でんぷん/クチナシ色素
賞味期間	1年
内容量	500g

栄養成分表 100g当り

エネルギー	349kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0.5g
炭水化物	86g
ナトリウム (食塩相当量)	4.8mg (0.01g)
リン	30.6mg
カリウム	21.2mg

※本製品の製造ラインでは、小麦を使用した製品も製造しています。

ナポリタン

材料

- グンブンパスタ 90g
- ハム 10g
- 玉ねぎ 50g
- ピーマン 20g
- マッシュルーム(缶) 10g
- トマト水煮缶 80g
- 油 13g
- バター 8g
- 塩 1g
- こしょう 少々
- パルメザンチーズ 6g

作り方

- ①ハムは1cmの角切り、玉ねぎはたて半分にして千切り、ピーマンは種を取り除き千切りにし、マッシュルームは薄く切る。
 - ②グンブンパスタは沸騰したお湯で8分茹でて水にさらし、ヌメリをとる。
 - ③フライパンに油を熱し、ハムと野菜を炒める。
 - ④②をバターで和えて、温めた水煮缶とともに③に加えて混ぜ、塩とこしょうで調味する。
 - ⑤盛りつけた上に、パルメザンチーズをふる。
- エネルギー568kcal、たんぱく質5.8g
リン199.1mg、カリウム413.6mg
食塩相当量2g

グンブンマカロニ

100g中の
たんぱく質が
0.3g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、甘藷でんぷん、食物繊維/パプリカ色素
賞味期間	1年
内容量	250g

栄養成分表 100g当り

エネルギー	331kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.4g
炭水化物	81.5g
ナトリウム (食塩相当量)	5.3mg (0.01g)
リン	17mg
カリウム	3.8mg

※本製品の製造ラインでは、小麦を使用した製品も製造しています。

マカロニサラダ

材料

- グンブンマカロニ 10g
- 人参 5g
- きゅうり 10g
- 玉ねぎ 10g
- マヨネーズ 15g
- 練り辛子 0.4g
- 酢 3g

作り方

- ①人参は千切りにし、茹でる。きゅうりは千切りにし、玉ねぎも千切りにして水にさらし、水気を切る。
 - ②マヨネーズに辛子、酢を混ぜ、ドレッシングを作る。
 - ③グンブンマカロニは茹でて水洗いし、①を混ぜ、ドレッシングで和える。
- エネルギー142kcal、たんぱく質0.2g
リン14.4mg、カリウム249mg
食塩相当量0.2g

グンブンのでんぷんスパゲティ

100g中の
たんぱく質が
0.3g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、小麦でんぷん(遺伝子組み換えでない物を使用)
賞味期間	1年
内容量	1kg

栄養成分表 100g当り

エネルギー	349Kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.5g
炭水化物	85.9g
リン	25.7mg
カリウム	6.1mg
ナトリウム (食塩相当量)	6.1mg (0.02g)

*アレルギー物質 小麦
スパゲッティやきそば風

材料

- NRでんぷんスパゲティ 100g
- もやし 30g
- キャベツ 30g
- 玉ねぎ 20g
- 油 20g
- ケチャップ 20g
- ソース 25g
- 醤油 10g
- みりん 10g
- 砂糖 5g
- すりおろしにんにく 1g

作り方

- ①Aの調味料を弱火で10分～20分程煮込みソースを作る。
- ②でんぷんスパゲティは、水に1時間浸し熱湯で2～3分茹でて水洗いする。
- ③キャベツ・玉ねぎはせん切りにし、もやしは水洗いしておく。
- ④フライパンに油をしき、にんにく・③の野菜を炒める。
- ⑤④に②のスパゲティを加え、①で作ったソースを加え混ぜ合わせる。

エネルギー565Kcal、たんぱく質2.6g
リン187.7mg、カリウム707.2mg
食塩相当量4.2g

グンポンヌードル

100g中の
たんぱく質が
0.71g

商品終売



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ（遺伝子組み換えでない）・小麦でんぷん/クチナシ色素
賞味期間	常温45日
内容量	麺100g×3・粉末スープ3g×3

栄養成分表〈麺1食〉〈スープ1食〉

エネルギー	329.6kcal
たんぱく質	0.71g
脂質	0.65g
炭水化物	80.1g
食塩相当量	1.28g
リン	25.4mg
カリウム	17mg

※アレルギー物質 小麦

ラーメン

材料

- グンポンヌードル …… 100g
- 中華風だし …… 3g
- 水 …… 200cc
- 添付スープ味噌 …… 5g
- 焼豚 …… 2枚(20g)
- 青梗菜 …… 100g
- メンマ …… 20g
- 長ねぎ …… 10g

作り方

- ①青梗菜は沸騰したお湯で3分茹でて長さ4cmに切る。
- ②長ねぎは薄切りにする。
- ③グンポンヌードルは沸騰したお湯に麺をほぐしながら入れる。中火で1分半茹でて、水にさらしヌメリをとる。
- ④熱湯に中華だしを加えスープを作る。
- ⑤どんぶりに添付スープ味噌味を入れ、スープを注ぎ、ひと混ぜし③をいれる。焼豚、青梗菜、メンマをおき、長ねぎを載せる。

エネルギー437kcal、たんぱく質9.3g
リン264mg、カリウム788mg
食塩相当量4g

グンポンの細うどん

100g中の
たんぱく質が
0.3g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、馬鈴薯でんぷん/貝殻カルシウム
賞味期間	1年
内容量	500g

栄養成分表 100g当り

エネルギー	344kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.5g
炭水化物	84.6g
ナトリウム (食塩相当量)	6.9mg (0.02g)
リン	32.5mg
カリウム	20.5mg

※本製品の製造ラインでは、小麦を使用した製品も製造しています。

うどん

材料

- グンポンの細うどん …… 100g
- グンポンの力餅 …… 1つ(45g)
- 万能ねぎ …… 10g
- 焼き海苔 …… 0.3g
- 調味料
- 出し汁(鰹節3g) …… 120cc
- みりん …… 5g
- 酒 …… 3g
- 減塩醤油 …… 12g

作り方

- ①グンポンの力餅は半分に切り、弱火で両面を焼き、熱湯にくぐらせる。
- ②グンポンの細うどんは8分位茹でて水に取りヌメリを取る。
- ③②をもう一度熱湯にくぐらせ、器に盛りつけ調味料をかけて餅をのせねぎ、のりの薬味で食べる。

エネルギー464kcal、たんぱく質2.4g
リン85.6mg、カリウム124.6mg
食塩相当量1.1g

グンプンのクッキー ココア ココナッツ



※写真はイメージです。

原材料	(ココア味) コーンスターチ、ショートニング、砂糖、ココアパウダー、食塩/膨張剤 (ココナッツ味) コーンスターチ、ショートニング、砂糖、ココナッツ、食塩/膨張剤
賞味期間	6ヶ月
内容量	ココア味 6g×10 ココナッツ味 6g×10

栄養成分表

100g当り

●ココア味

エネルギー	469kcal
たんぱく質	1.6g
水分	4.7g
脂質	18.1g
炭水化物	74.8g
カルシウム	26.9mg
食塩相当量	0.24g
リン	72.3mg
カリウム	209mg

●ココナッツ味

エネルギー	490kcal
たんぱく質	0.8g
水分	3.5g
脂質	21.2g
炭水化物	74.1g
カルシウム	17.6mg
食塩相当量	0.26g
リン	42.5mg
カリウム	71.6mg

※本製品の製造ラインでは、小麦、乳、卵を使用した製品も製造しています。

食べ方

でんぷんを主原料に焼き上げた低たんぱくのクッキーです。ほんのりと甘いココア味とココナッツ味の2種類の味がお楽しみ頂けます。

おやつとして食べていただく事により簡単にエネルギー補給が出来ます。

ココア味が1枚(約6g) 当り0.1gのたんぱく質量で、ココナッツ味が1枚(約6g) 当り0.05gのクッキーです。

砂糖を使用していますので血糖値が気になる方はご注意ください。

グンプンのNR でんぷんボーロ

1袋12gあたりの
たんぱく質が
0.05g



※写真はイメージです。

原材料	馬鈴薯澱粉(遺伝子組み換えでない)・砂糖・水飴・コーンスターチ・小麦粉・卵
賞味期間	6ヶ月
内容量	12g×5連
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。

栄養成分表

12g当り

エネルギー	45.9kcal
たんぱく質	0.05g
脂質	0g
炭水化物	11.4g
灰分	0.03g
ナトリウム(食塩相当量)	0.6mg(0g)
カリウム	4.3mg
リン	5.3mg
フェニルアラニン	1.7mg
チロシン	1mg
ロイシン	2.9mg
メチオニン	0.7mg

※アレルギー物質 小麦粉・卵

食べ方

でんぷんボーロが12gの5連になりました。

1袋12gなので食べ切りサイズで味もでんぷん臭が減り美味しくなりました。

グンプンのでんぷんハイおこし(プレーン)

100g中の
たんぱく質が
0.1g



※写真はイメージです。

原材料	コーンスターチ、小麦でんぷん(遺伝子組み換えでない物を使用)、糖類
賞味期間	6ヶ月
内容量	15本入り

栄養成分表

100g当り

エネルギー	381kcal
たんぱく質	0.1g
水分	5.9g
脂質	1.0g
炭水化物	92.9g
ナトリウム(食塩相当量)	10.2mg(0.03g)
リン	10.5mg
カリウム	14.6mg

※アレルギー物質 小麦

食べ方

でんぷんハイおこし(プレーン)は、独自の製法により開発された、でんぷんおこしです。たんぱく質は100gあたり0.1gで、味は癖のない甘みのプレーンとなっておりますので、お子様から高齢の方まで幅広くお使い頂けます。

グンプンのでんぷんポン菓子を食べやすくスティック状に水飴で固めたほんのりと甘いお菓子です。

砂糖を使用していますので血糖値が気になる方はご注意ください。

グンパンチョコレート

1個あたりの
たんぱく質が
0.07g



※写真はイメージです。

原材料	砂糖、ココアバター、乳糖、麦芽糖、カカオマス、植物油/乳化剤（大豆含む）、香料
賞味期間	1年
内容量	6g×25

栄養成分表

1粒当り

エネルギー	35.4kcal
たんぱく質	0.07g
脂質	2.3g
炭水化物	3.6g
カルシウム	0.6mg
ナトリウム (食塩相当量)	0.1mg (0g)
リン	2.4mg
カリウム	4.4mg

*アレルギー物質 乳・大豆

※夏季期間（6月～9月）は販売休止とさせていただきます。

詳しくは弊社もしくは代理店までお問い合わせください。

食べ方

グンパンチョコレートは、独自製法で企画開発したでんぷんチョコレートです。たんぱく質は1個あたり0.07gです。

お湯で溶かしてホットチョコレートにしたり、ケーキの材料として使っていただく事によって低たんぱくのチョコレートケーキも焼くことができます。

またエネルギーが1粒（6g）当り35.4kcalと高いのでエネルギー補給としてもご使用できます。

砂糖を使用していますので血糖値が気になる方はご注意ください。

グンプンのでんぷんもち

100g中の
たんぱく質が
0.1g



※写真はイメージです。

原材料	小麦でんぷん、コーンスターチ（遺伝子組み換えでない）/加工でんぷん
賞味期間	6ヶ月
内容量	45g×12



栄養成分表 45g当り

エネルギー	89kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0.05g
炭水化物	22.1g
ナトリウム (食塩相当量)	5mg (0g)
カリウム	1mg
リン	5mg

*アレルギー物質 小麦
※本製品の製造ラインでは、大豆、ゴマを使用した製品も製造しています。

からみもち

材料

- グンプンのでんぷんもち … 2個
- 減塩だしつゆ … 5ml
- 大根おろし … 25g
- サラダ油 … 3g

作り方

- ①でんぷんもちを1個2等分に切り、熱したフライパンに油を入れ8分程焼く。
- ②大根を大根おろしにして、水気を切り、減塩だしつゆを混ぜる。
- ③でんぷんもちが焼けたら、器にうつし、②を盛り付け完成。

エネルギー232.55kcal、たんぱく質0.5g
リン16.25mg、カリウム61.5mg
食塩相当量0.46g

グンプンの力餅

100g中の
たんぱく質が
0.2g



※写真はイメージです。

原材料	小麦でんぷん、コーンスターチ（遺伝子組み換えでない）、米粉/加工でんぷん
賞味期間	6ヶ月
内容量	45g×12



栄養成分表 45g当り

エネルギー	90kcal
水分	22.5g
たんぱく質	0.2g
脂質	0.05g
炭水化物	22.3g
灰分	0.05g
ナトリウム (食塩相当量)	4mg (0.01g)
カリウム	2mg
リン	6mg

*アレルギー物質 小麦
※本製品の製造ラインでは、大豆、ゴマを使用した製品も製造しています。

きな粉餅

材料

- グンプンの力餅 … 2個
- グンプンきな粉 … 10g

作り方

- ①力餅を4分~5分程茹でる。
- ②やわらかくなった力餅をきな粉と混ぜ完成。

エネルギー218.1kcal、たんぱく質1.07g
リン23.7mg、カリウム36mg
食塩相当量0.02g