

新版

日本食品大事典

ENCYCLOPEDIA OF FOODS

電子版つき

定評ある食のバイブルがオールカラーの新版に！



杉田 浩一・平 宏和・田島 眞・安井 明美【編】

■ A5判 ケース入り 960頁
ISBN978-4-263-70716-6
定価 (本体 9,000 円+税)

- 見出し総数 4,000 点以上！ 2,000 点以上の写真を掲載！
- 食品は引きやすい五十音配列、巻末には食品群別索引も掲載。
- 特典「電子版」付き。購入者限定のサービスとして、iOS / Android に対応した電子版がダウンロードできる。

◆『日本食品成分表 2017 電子版』とのリンク機能付き！

本書 電子版と別売の『日本食品成分表 2017 七訂 本表編』の電子版はリンク機能が付いており、併用することで、食品の「解説」と「成分値」を相互参照することができる (※詳しくはパンフレットの後述を参照)



食品の理解が深まる ビジュアルな事典！

320

さくらんぼ 果実・酸味糖・果糖・内果皮・下 夏から秋 旬果類類には以下の通りにも使われている (※ 参照)

●成分特性 300g中、水分は同量約1.6g、果糖糖質約1gで、輸入果実の水分量は中程度、糖質は13〜17g。酸味は酸味が強くと多く全体の約7%以上を占め、果肉のほとんどがアミノ酸、ビタミン類に富んでいる。酸味糖質、栄養成分は4.6%以内。主要な成分はアミノ酸である。全体の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。果肉の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。果肉の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。

●産地 果実のうち最も重要な産地は、日本である。産地では果実を乾燥させたものに多くは加工されている。加工品としては、果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。

●加工 果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。

643

ドラゴンフルーツ (セロリアン) 果実・酸味糖・果糖・内果皮・下 夏から秋 旬果類類には以下の通りにも使われている (※ 参照)

●成分特性 300g中、水分は同量約1.6g、果糖糖質約1gで、輸入果実の水分量は中程度、糖質は13〜17g。酸味は酸味が強くと多く全体の約7%以上を占め、果肉のほとんどがアミノ酸、ビタミン類に富んでいる。酸味糖質、栄養成分は4.6%以内。主要な成分はアミノ酸である。全体の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。果肉の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。

●産地 果実のうち最も重要な産地は、日本である。産地では果実を乾燥させたものに多くは加工されている。加工品としては、果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。

●加工 果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。

794

メロン (カボチャ) 果実・酸味糖・果糖・内果皮・下 夏から秋 旬果類類には以下の通りにも使われている (※ 参照)

●成分特性 300g中、水分は同量約1.6g、果糖糖質約1gで、輸入果実の水分量は中程度、糖質は13〜17g。酸味は酸味が強くと多く全体の約7%以上を占め、果肉のほとんどがアミノ酸、ビタミン類に富んでいる。酸味糖質、栄養成分は4.6%以内。主要な成分はアミノ酸である。全体の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。果肉の約7%以上を占め、アミノ酸は多く、その30%以内のものがアミノ酸である。

●産地 果実のうち最も重要な産地は、日本である。産地では果実を乾燥させたものに多くは加工されている。加工品としては、果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。

●加工 果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。果糖糖質を多く含む。果肉は多くは加工品として知られている。

医歯薬出版株式会社

2000枚以上の写真を掲載！ この一冊で、食品の全体像が理解できる！

**五十音順配列で
調べたい用語が
すぐ引ける**

**食品成分表の
食品番号を掲載**

**漢字、分類科名、学名、
英・仏・中国語名、
別名、地方名まで明記**

**「電子版」では
索引から解説への
リンク機能も付いている**

**豊富な写真による
ビジュアルな内容**

**「18食品群」別の索引で
使いやすい**

**「18食品群」に対応した
見やすいアイコン表記**

**用語解説で
さらに理解が進む**

**種類や産地も
詳しく紹介**

**鮮明な写真で食品の違いが
ひと目でわかる**

**わかりやすいイラストの
付図も多数掲載**

特典「新版 日本食品大事典 電子版」付き！

● 購入者限定のサービスとして、iOS / Android に対応した電子版がダウンロードできる。
● 電子版では、索引語から 1000 以上のリンク、参照見出しからは 1500 以上のリンクが付いており、食品名をタップすると食品の解説へジャンプできる。さらに全文検索も可能で大変便利！
● 別売『日本食品成分表 2017 七訂 本表編』とのリンク機能が付いており、両書の電子版を併用すると、事典の「解説」と食品成分表の「成分値」を相互参照できる。
※リンク機能の詳細はパンフレット裏面を参照下さい

あ

アーモンド
05001
Artichoke artichaut Artichoke
朝鮮あざみ
明治初期にわが国に導入された。...

ア

アーティチョーク
06001
キク科キョウセンアザミ属多年生植物。...

あ

アスタキサンチン
astaxanthin
β-カロチンの環状構造が酸化されて、セドロキサンチンとケトンをもった化合物。...

あ

アスタキサンチン
astaxanthin
β-カロチンの環状構造が酸化されて、セドロキサンチンとケトンをもった化合物。...

い

いもおよびでん粉類
2
さつまいも、甘藷、木薯、...

抜群の情報量を収載した 食品事典の決定版！

特典 **電子版** の役立つリンク機能！

★索引をタップすると食品の解説へリンク

▶ 本書電子版「索引」画面

▶ 本書電子版「解説(本文)」画面

● 索引からのリンク数は1000以上！
そのほか1500以上の参照見出しからもリンク可能

◀ 矢印の食品をタップしてリンク

★『日本食品成分表 2017』とセット購入により、電子版で2冊が相互リンク

▶ 本書電子版「解説(本文)」画面

● 食品成分表 2017 電子版

▶ 本書電子版「解説(本文)」画面

● 食品成分表電子版「成分表(本文)」画面

● 食品番号がリンクしているので、食品の「解説」と「成分値」がつながる！

● 食品成分表からのリンクもできるので、併用がおすすめ！

食品の解説と…

食品の成分値がリンク！

「新版 日本食品大事典 電子版」「日本食品成分表 2017 電子版」は以下の環境でご利用いただけます

	iOS	Android	Windows	Macintosh
新版 日本食品大事典	○	○	×	×
日本食品成分表 2017	○	○	○	○

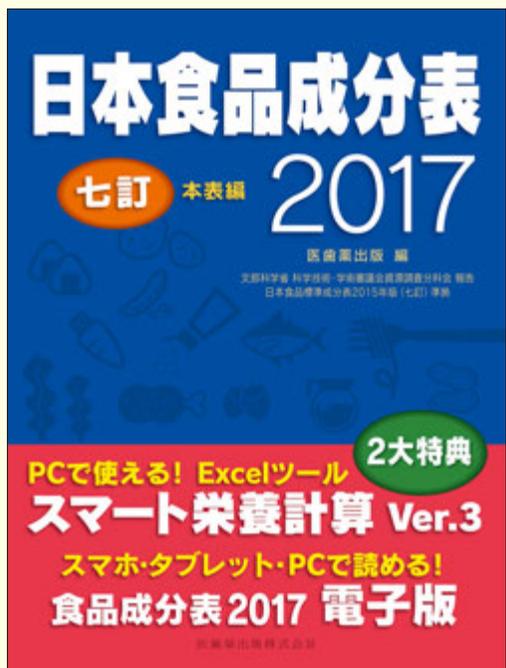
日本食品成分表 2017

2月下旬発行!

最新刊!

七訂 本表編

2大特典



定価 (本体 1,300 円+税)

医歯薬出版 編

A4判変型 304 頁

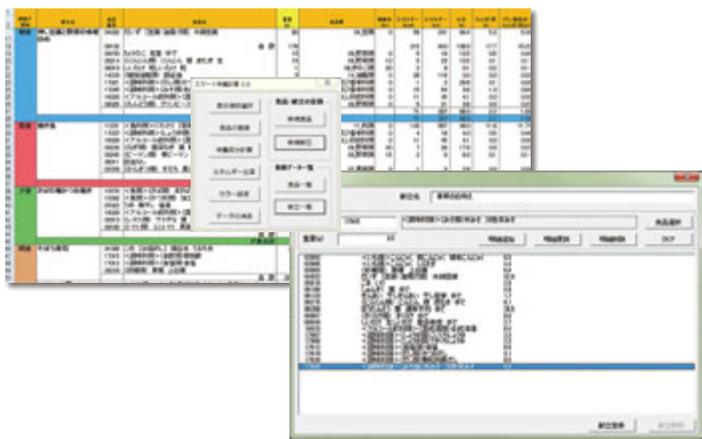
ISBN978-4-263-70677-0

- 文部科学省より発表の「追補 2016 年」に対応した最新版。
- 新しい成分値として追加された「ナイアシン当量」については、全食品に対して値を収載。
- 全ページオールカラーでさらに見やすく、使いやすくリニューアル。

特典 1

スマート栄養計算 Ver.3

- 無料ダウンロードで特典 Excel ツールが利用できる
- 食品と重量を設定するだけで栄養計算や献立作成が簡単にできる
- 「献立の登録」や「食品の登録」(成分表にない市販食品も登録可)の機能でますます便利に



特典 2

食品成分表 2017 電子版

- スマホ、タブレット、PCで本書を読める便利な電子版利用権付き
- 『新版 日本食品大事典 電子版』とのリンク機能付き

- 弊社の全出版物の情報はホームページでご覧いただけます。
<http://www.ishiyaku.co.jp/>

- ご用命はぜひ当店へ 医歯薬出版図書 ◎取扱店



医歯薬出版株式会社

〒113-8612 東京都文京区本駒込1-7-10

電話 03-5395-7610 FAX 03-5395-7611