

品名 かけてぷちぷちひめ むぎ媛もち麦
 内容量 100 g × 48 入り
 賞味期限 1 年
 原材料名 もち性はだか裸麦、食塩



【特徴】

- ・愛媛発祥「媛もち麦」を塩ゆで加工。
- ・味付けには「岩塩」を使用。
- ・挽肉代用違和感なしの見た目&食感。
- ・スープやサラダ、ヨーグルトへ
- ・店舗厨房メニューへの汎用性
- ・パン生地へ添加で存在感あり
- ・国産原料の安定供給システムの確立済み



参考資料)

挽肉の一部置き換えによる脂質を抑制、
 カロリーOFFを実現

データ) 各種挽肉 (加熱済状態) とレトルトの栄養成分比較表

材料 100 g 中 ※7 訂抜粋	熱量 (kcal)	水分 (g)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)
牛肉 挽肉 (焼き)	311	52.2	25.9	21.3	0.4	92.0
豚肉 挽肉 (焼き)	311	51.5	25.7	21.5	0.1	80.0
鳥肉 挽肉 (焼き)	255	57.1	27.5	14.8	0.0	85.0
媛もち麦レトルト	145	60.1	4.1	1.2	32.9	371.4

上記比較より低脂質が特徴的。炭水化物の中に計算推測値ではあるが食物繊維が 6.7 g 含まれる。

豚 (牛) 肉挽肉の半分を媛もち麦で置き換えた場合、その部分において
 カロリー 約 25%OFF、さらに食物繊維も摂取できます。

【用途例】

- ・ ミートソース、キーマカレー

→スパゲティや米（炭水化物）で血糖値が上がることをもち麦で抑制する。
違和感なく家族全員で楽しめる。

- ・ マーボー豆腐
- ・ ハンバーグ

→挽肉に混ぜることで、違和感がなく、脂質を抑えることが可能。

- ・ ピザ

→生地に入れずにトッピングとすることで健康メニューを増やすことが可能。

- ・ 製パン等

→白地の生地に茶色のもち麦が存在感あり。

その他工夫で簡単もち麦生活！



青椒肉絲、ゆで小豆、2色丼、サラダ、もち麦ごはん