

調に

も提案

と取扱各店が発売した「リビット注文もある」(同社)とされ、販売は調整に推移している。

商品の特徴は「ビタミンEが豊富な米油とn-3系脂肪酸(オメガ3)を含むアマニ油を素材のうまみを生かしながら、細胞の健康維持を助ける栄養素、n-3系脂肪酸は皮膚の健康維持を助ける栄養素、同商品11g当たりの含有量はビタミンEが2.4~4.8mg、n-3系脂肪酸が1.0~1.8g。

封後も酸化しにくい二重構造ボトルを採用して、たは井上氏まで。



W栄養機能食品

代替肉用途にも便利

そのまま使えるルトもち麦

加戸米販株

され、健康ブームと相まって人気商品となっている。多くは商品が販売されている。コメに混ぜて炊くタイプ「もち麦」。食後の血糖値上昇抑制効果も腸内環境を整える作用があると販売している。レトルト



たっぷりサイズの350g

持を助け、トコトリエ、油を製造するほか、コメは肌のシミやシワを油精製課程で発生する副生成物からあらゆる機能成分を抽出精製し、医薬品原料、食品原料、化粧品原料、食品添加物、工業用薬品等を製造する。近年ではコメ糠の栄養を含む水溶性、パウダー、マイセオ、植物由来の「ライオングラッセウム」などを製品化した。副生成物からは脂肪酸や脂肪酸誘導体を製造した。ただでなく、この技術を生かして使用済み植物油をリサイクルする。

「かき」は、もち麦「媛もち麦」は、もち麦をそのまま替肉用途などに使える便利な商品だ。

原料は、契約先である愛媛県(の)シエ・ウィングファームが生産加工した「媛もち麦(商標取得済み)シエ・ウィングファーム」は、産地の水統的な景観の保持を目的にもち麦のブランド化を推進し、独自の加工技術を駆使した「媛もち



石川有機玄米でシリアル系

「あぶら)が、化させます。

化に味が、由含が、にさ

なか、素には、はやぬてい

7-1 588 http://www.boso.co.jp

オートミール風玄米も

シリアル系商品にも力を入れていた同社は、石川県産の有機玄米を使った「オートミール風有機玄米」も販売している。玄米の水分値を調整してパフ化、圧パンしたあと遠赤乾燥したものだ。一般的に市販されている玄米フレークは玄米以外の原材料に複数の添加物が使用されているが、同商品は有機玄米100%。しかも添加物は一切使用していない。煮る手間が

6.7gと一般的な商品よりも豊富に含まれ、健康効果がより高いといえる。

そのまま使えるため、ご飯に混ぜるだけで必要なだけのもち麦ご飯を作ることができ、利便性がある。粒の色が有色のため、油分の多い中華料理やハンバーグのひき肉と混ぜても見た目に違和感もなく、油分を抑えることも可能だ。

さらにオートミールやキウイフルーツを加えることで、パスタ・コメなどの炭水化物による血糖値の上昇を抑制することもできる。「サトウトピン」したり、パン生地にも混ぜて使っている。

「あぶら)が、化させます。

2021年5月24日

商経アドバイス

◆有力サイド商品特集◆

TEL0576-54-1801

米粉倶楽部 FOOD ACTION NIPPON

▽牛乳などをかけてシリアル風にーなど多彩だ。

なお同社は、6月9日(日)に東京ビッグサイト(18号×10袋)500円、賞味期限6ヶ月。問い合わせは同社ライ

▽玄米に混ぜると食べやすくなり、おいしいーといった意見が寄せられており、同社は「販売時に媛もち麦を食べる機会を設ければ必ず売れる」と説明している。

ひき肉の代替えにもち麦を

ゆでタイプ

国内産 無添加 フラドもち麦 岩塩使用

そのまま挽肉料理に、混ぜるだけで私だけ炊いたご飯に、

100g当り	カロリー	脂質	食物繊維
挽肉(豚) 本品	311kcal	21.5g	0g
	145kcal	1.2g	6.7g

100g 324円(税込)

加戸米販株式会社 ライスプランニング事業部 TEL0545-21-8472