

『クロワッサン』の穀物特集 『もう「雑」穀と呼ばせない』

生活雑誌の有力誌「クロワッサン」の穀物特集『もう「雑」穀と呼ばせない』に
ライスアイランド商品が掲載されました!!

朝食の定番であるグラノーラが、次の食べ方として注目され始めています。

ミルクやヨーグルトをかけるだけでなく、手軽でおいしく食べられる方法が他にも
たくさんあります。記事の内容は雑穀をメインにして、グラノーラやシリアルを
使ったレシピが紹介されています。

フライパンでつくる定番のグラノーラ、パンケーキ、サラダ etc・・・

手作りグラノーラなどにも使用されているオーツ麦フレークなど未精白な穀物シリアル
は食物繊維が豊富に含まれています。この食物繊維を摂取することでお腹とお肌を
キレイにしてくれます。女性には嬉しいですね♪

盛り沢山の内容はクロワッサン本誌でお確かめ下さい!!

《10月24日発売 クロワッサン No.912 定価 440円》

◆◇ライスアイランドの一押し商品◇◆

- ・本格派のメープルグラノーラ スタンドパック 600g
メープルシロップ風味の甘さが少ないグラノーラ

<ミューズリータイプ>

- ・毎日おいしいフルーツグラノーラ
- ・すっきりしお味シーズニンググラノーラ salz
- ・カリカリ歯ごたえ克蘭チグラノーラ coo
- ・ヨーグルトに合うライグラノーラ

ミューズリーとは・・・

一般的にオーツ麦をベースに数種類の穀物をブレンドし、さらにドライフルーツ
やナッツを混ぜたものでヨーロッパをはじめ海外では一般的

- ・オーツ麦フレーク グラノーラの主原料となる食物繊維が豊富で使いやすい食感
- ・大豆フレーク そのまま食べられてスープやサラダのトッピングにも最適
- ・パフソフトキヌア 熱と圧力をかけて膨らませたそのままでも食べられるキヌア

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>