

# 今までになかった！ライ麦パン原料

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案していますライスアイランドです！

この頃スーパーのパン売り場でも「ライ麦パン」を見かけることが多くなりました。ライ麦パンは、ドイツをはじめとする欧州北部地域でよく食べられているパンです。私もドイツに行ったときに、ずっしりとしたライ麦パンをソーセージと一緒に食べました！ライ麦パンと聞くと一般的にライ麦の粒が入ったパンや、ハード系のパンを連想される方が多いのではないのでしょうか？

その皆さんの想像を覆すような新しいライ麦パンをご紹介します！

その新しいライ麦パンとは・・・

ライ麦をパフ加工（圧力をかけて膨化）した「ライ麦パフ」のパンです。

穀物を砕いたり粉にしてからエクストルーダーという機械で練って、強い圧力で機械の出口から押し出すことで瞬時にアルファー化させたものです。

このライ麦パフをパン生地に入れて焼くとアクセントにもなり、それなのに生地に馴染んでしっとりとしたパンに仕上がります。

何ととっても高温で加工されているため菌数制御もされた安定したパンになります。美味しい！新しい！安定的なパン！なんだか得した気分になりますね♪

このようにライ麦は加工方法ひとつでいろいろな特徴が出せるんです。

穀物メーカーとして実績とノウハウを積んだライスアイランドだからこそできるご提案です。ご興味ございましたらぜひお問い合わせください！

◆プチ情報 ～ 実はあのお菓子もエクストルーダーでできているんです！～

「シュガーバターサンド」「メープルバターの木」

東京みやげ定番のお菓子ですよ。

「うまい棒」や「カール」

子どものころ一度は食べたことがあるお菓子ですよ。懐かしい・・・

こうやって聞くと『エクストルーダー』が少し身近に感じられます。

---

<ライスアイランド ライ麦商品ラインナップ>

・ライ麦パフ

高温でパフ加工してあるため菌数制御がされています。焼きあがり生地は馴染んでしっとり食感のパンになります。

・ライ麦フレーク

生地に練り込み・表面にトッピング 使いやすさ抜群の食物繊維たっぷりパンに。

・ライ麦粉

熱と圧力をかけて粉に加工しているため、ライ麦の香ばしい香りが引き立ちます。パン生地に混ぜるとほんのり色づいてお洒落なパンになります。サンドウィッチにも。

・ライ麦グリッツ

ライ麦の粒を砕いて栄養価の高い外皮を残しながらも、使いやすさと食べやすさを実現した商品です。新しい付加価値ライ麦パンに。

---

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