

飲む甘酒から食べる甘酒

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！

塩麴から始まって、甘酒がブームになってきた感があります。

スーパーでも何種類かの甘酒が販売されていますが「いつまで続くのかな」と思われていませんか。甘酒は、腸内環境を良くしたり、糖尿病、血圧上昇の防止などの効果があると言われ「飲む点滴」として古くから親しまれてきました。そのため、甘酒＝飲み物と思う方が大勢いらっしゃると思います。飲む甘酒から『食べる甘酒』にも注目してみませんか。

知らなかった！食べる甘酒の効果はこんなにもたくさん！

- ①便秘カイゼン
- ②ダイエット効果
- ③高血圧、糖尿病の予防
- ④美肌効果
- ⑤眼精疲労回復
- ⑥免疫力アップ
- ⑦認知症の防止

甘酒を食べるとこんなに良いことがあるなんてすごいですね！！

食べる甘酒をつかったレシピ本があったり、愛用者が広がってきているようです。

自宅でも炊いた雑穀米に麴を入れて発行させると食べる甘酒になります。

多くの甘酒は白米から作られますが、雑穀米から作られる甘酒は、ポリフェノール、ミネラル、食物繊維などの栄養素が失われないので栄養も満点です。

甘酒はちょっと独特な香りと風味がするので、実は私はあまり口にすることがなく正直苦手でした・・・(^_^;)

しかし雑穀米から作られた甘酒は自然な甘みでクセが少なく、苦手な私でもおいしく頂くことができます♪

やせる！若返る！病気に効く！となれば、老若男女問わずこれから需要がますます増えて行く注目食になりそうですね。



<ライスアイランド オススメ商品ラインナップ>

・南雲吉則博士監修「命の食事 雑穀玄米」

マスコミでもお馴染みの南雲先生が監修された雑穀玄米は
玄米、大麦、黒米、きびをブレンドして食べやすくした未精白穀物です。
どんな炊飯器でも炊けて、もちもちして食べやすいのが感動的です！

<甘酒の発売予定>

・「命の食事 雑穀玄米」を使用した甘酒

まさに食べる甘酒！自然な甘みでクセがなく、穀物栄養そのままの甘酒を
近日発売する予定です。ご期待下さい・・・！！

【テレビ放映速報】

11/21（火）8：15～ NHK あさイチ

にて、もち麦が放映されるという情報が回っているようです。

それに先立って、お客様からのご注文も増えてきております。

弊社では、もち麦関連商品の増産体制をしいております。

また、これからは、もち麦が多様化していくと考えられます。

それに伴い、さまざまなもち麦のシリーズ商品をご用意しております。

詳細が分かりましたら、追加で情報を発信いたします。

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