

【展示会報告②】おいしさNo.1の玄米食

みなさん、こんにちは！

穀物繊維で健康な食を楽しく、ライスアイランドメールマガジン！

スーパーマーケットトレードショー報告・第二弾

今回は南雲吉則博士医師の「雑穀玄米」シリーズ！

がんを予防する食生活の提案として南雲博士が提唱するプロジェクト「命の食事」の玄米食として商品化されました。

「命の食事」の詳細はコチラ <https://inochinoshokuji.or.jp/>

■ 雑穀玄米シリーズとは？

「玄米食を美味しく食べる」をコンセプトにした新しい玄米食のスタイルです♪
展示会での試食の反応も上々でした！

一般的に玄米食というと

- ・圧力釜でないと炊けない
- ・ゴロゴロして食べにくい
- ・おいしくないので続かない

こんなイメージを持たれている方も多いのではないのでしょうか。

しかし、玄米に雑穀をブレンドすることで

- ・炊きやすい（家庭用炊飯器の通常モードで炊ける！）
- ・便利（保温釜で1週間もちもち食感が持続！）
- ・おいしい（毎日でも食べ続けられる！）
- ・玄米の不溶性食物繊維だけでなく水溶性食物繊維も♪
- ・女性の味方、アントシアニンたっぷり

今までにない玄米食をご提案できます♪

通常、雑穀米というと白米に10～20%ほど混ぜて炊きますが本品は白米とは混ぜずに100%で炊くことがポイントです。

はじめは「白米ゼロのごはん！？」と驚かれますが、いざ、試食していただくと「これ本当に白米入ってないの？」という疑念の声から「玄米って、こんなにおいしいんだ〜」というお褒めの言葉までたくさんの「おいしい！」を頂きました。

■ ごはんを炊かない人にも玄米食

ごはんを炊かない人にもオススメ！雑穀玄米のシリーズ！

①雑穀玄米クラッカー ～ 食事感覚の玄米シリアル～

塩不使用、砂糖不使用、油不使用、グルテンフリーなのでご家族みんな安心して食べられます。お菓子ではなく、食事感覚の玄米シリアルでトッピングによってバリエーションが豊富になる優れもの♪

②雑穀玄米ごはん ～ 汁物に合う半殺し玄米～

朝昼夜問わず、スープを食事にする女性は増えていますよね。

- ・野菜を摂りやすいから
- ・身体を温めるため
- ・手軽だから…など、理由は様々。

スープに混ぜるだけで食べられるのが、この雑穀玄米ごはん！

ちなみに、米を潰した（ただし餅よりは粒感が残っている）状態を地方や年代によっては「半殺し」と呼ぶのだそうです。私も初めて聞いた時はビックリしました（笑）

③雑穀玄米甘酒 ～ ドリンクで始める玄米食～

「飲む点滴」としても話題の甘酒ですが白米だけでは糖質のかたまりという見方もあります。

雑穀玄米を使った甘酒は、玄米の不溶性食物繊維と大麦の水溶性食物繊維がバランスよく含まれています。

糖質は身体の元気の源。「糖質を摂らない」ではなく「糖質を上手に摂る」。

そんな食生活を考えてみませんか？

なお、南雲先生の顔写真付き「雑穀玄米甘酒」は甘酒メーカーへの原料供給を主体としておりますので、甘酒メーカーにご協力いただきながら納品まで企画させていただきます。詳しくは当社営業までお問い合わせください。

今回は南雲吉則博士監修の

「雑穀玄米シリーズ」を紹介させて頂きました♪

みなさんも手軽な玄米食を始めてみませんか？

スーパーマーケットやドラッグストアでの雑穀玄米シリーズの売り場づくりも提案中です。

それでは、なんだか春らしい天気になってきましたし

3月も頑張っていきましょう！

■ ドラッグストアショーに出展します！

2018年3月16日（金）～18日（日）in 幕張メッセ

- ・お値打ち商品を中心とした雑穀コーナーの売り場提案
～ 固定客をがっちり掴みます！
- ・あの二十歳若い南雲吉則医師監修 雑穀玄米シリーズ
～ 甘酒や玄米クラッカーなどシリーズ品も会場で試食できます！

(※ブース番号：5-078)

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