

穀物繊維とは？女子栄養大学出版『栄養と料理』に掲載されました

女子栄養大学出版部（昭和 21 年 9 月 10 日第三種郵便物認可）と歴史のある出版部発行の雑誌「栄養と料理」にライスアイランドが掲載されました。女子栄養大学は管理栄養士の合格者数の全国 1 位。『現代を健康に生きる』をテーマに様々な所で活躍は皆様もご存じかと思えます。

本日 4 月 9 日発売の「栄養と料理」 5 月号。

今月の特集は「腸から元気に！」と「朝ラク弁当」です。本誌の中『企業など訪ねて気になる情報や取組みを取材します』コーナーにライスアイランドが紹介されました！

今回のメールマガジンではその内容をちょっぴりご紹介します(^^)

■ヘルシーな食生活のカギを握る「穀物繊維」

「食物繊維が豊富にとれる雑穀が健康にいいことはわかっているけど、なかなか習慣化できない」という声をよく聞かれるが・・・

■雑穀がおいしいというのは本当だった

まずは食べてみてくださいということで・・・

■国内外の雑穀を自社で仕入れて商品化

「昔の日本人は、大麦などの雑穀をもっと食べていた。野菜のみから・・・

盛りだくさんの内容になっていますので是非ご覧ください！

コチラから一部ご覧いただけます♪ <https://goo.gl/Cbr1Hc>

書籍のご購入はコチラから♪ <http://www.eiyo21.com/eiyo/detail00134.shtml>

<ライスアイランドのご紹介>

ライスアイランドは創業 113 年、岐阜米穀株式会社のグループ会社です。

世界中からの自社輸入、国内での契約栽培を行い雑穀文化の発信と普及に情熱を傾けています。

穀物の食物繊維＝「穀物繊維」をテーマに未精白な穀物の多様性を提案していきます。

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