

新たな行事食「夏越ごはん」国産雑穀で安心感！

みなさん、こんにちは。

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを販売のライスアイランド！

日本農業新聞の2018年6/15（金）号にて、
～「夏越ごはん」で米消費拡大～という記事がありました。

「夏越ごはん」とは、夏の新たな行事食として1年の折り返しとなる6月30日の「夏の祓（はらえ）」の神事に使う茅（ちがや）の輪をイメージし、丸い夏野菜のかき揚げを雑穀ご飯にのせてたれをかけたメニューです。

量販店では、イオンリテール、マルエツ、東急ストアなどがいち早く販売をはじめ、
外食では、プレナスが定食チェーン「やよい軒」で全店展開する予定とのこと。
米卸のM社では、期間限定（6月24日～30日）で「夏越ごはんおにぎり」を首都圏の
スーパーマーケットを始め自社ネット宅配サービスでも既に発売しています。

「季節性が出しやすい。夏の食文化の提案にもなる」
「ご飯を食べて、夏を乗り切る取り組みの趣旨にも賛同する」
「特別な食材がなくても、雑穀と夏野菜で手軽に取り組める」として、
米穀機構の専用ウェブサイトでもレシピ動画を公開し、家庭での消費拡大も目指しているとのこと。

外食で雑穀を提供されるのであればやはり国産雑穀が大切になりますね。
しかし、流通している雑穀の9割以上は中国産を主とした輸入ミックスになって
しまいます。加工食品扱いで原産国表示をしなくても良いことで国内産と信じて
食べている方が殆どなのです。

流通量の少ない国産雑穀は2000から3000円/kg
通販では5000円以上/kgにもなります。

国内の主要産地である岩手県は2年続きの台風と大雨で雑穀産地では無くなり、
北海道から買入れる量が拡大しているのが実情なのです。

これからの時代、雑穀はいつまでも健康食品ではなく、主食です。
ですから、安心して食べられる国産雑穀を続けて食べられる価格が求められてきます。
ライスアイランドはパイオニアとして長年の実績と契約栽培などによる自社仕入れと、
産地開発、そして生産者さんのご協力により国産雑穀を一番お値打ちに大量にご提供することが
できます。

～ライスアイランドの国産雑穀ラインナップ～

・国内産十六穀 500g／25g×8／5kg

お値打ち感いっぱい、どなたにも食べ易い豆無しの国内産雑穀 100%の十六穀ブレンド
です。黒米を多く配合していますので、色付きのよい、鮮やかな雑穀です。
この黒米はグレインカットですから色の出が良く、柔らかく炊き上がります。

・北海道雑穀十二種 5kg／500g／25g×7

北海道だけで育った雑穀 12 種類を贅沢にブレンドしました。

大豆はもちろんのこと、実は珍しいとうもろこしと、中でもえんどうの香ばしさと
食感で差別化しました。このとうもろこしはお米の減反政策によって作られた、
珍しい純国内産で北海道生まれなのです・・・

実は国内産の生食用のとうもろこし生産が殆どなので
(一部缶詰にはなっています)

☆新商品情報

今回は、「お徳用 北海道雑穀十種ブレンド」ご紹介です！！

「お徳用 北海道雑穀十種ブレンド 30g×15」

北海道だけで育った雑穀 12 種類を贅沢にブレンドしました。

豆無しのあっさりブレンドがお徳用サイズで新登場！

国内産を普及させたいとの思いで、長年取り組んでいます。

これからもお客様のご期待に沿える商品開発を進めていきます。

今週も読んでいただきありがとうございました！！

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