

ますます広がる「もち麦メニュー」～食品開発展2018出展報告

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
ライスアイランドメールマガジン♪

10月3日（水）～5日（金）東京ビッグサイトにて開催されました
「食品開発展 2018」に出展しましたので今回は出展報告をさせていただきます♪

■ テーマは「安い、美味しい、使いやすい…もち麦」

もち麦も、今や米売り場に留まらずコンビニやスーパーのおにぎり、弁当
米菓など菓子商品にも「健康素材」として登場するようになってきました。

流通、外食、メーカーなど、業種を問わず多くの来場者様より
サンプル、見積のご依頼を頂戴しました。

「自宅でもち麦を食べてます」「飲食店では雑穀を頼むようにしている」という
来場者様が男女問わず多く市場への浸透度の高さ、健康志向の高まりを再認識できた
展示会でした。

■ 「加工もち麦」にも高い注目

多様な「もち麦メニュー」の商品開発をお手伝いすべく今回ご提案したのは
フレークやパフなどの、もち麦加工原料。

サンプルをお渡ししたお客様からは

「これだとパンや菓子の練り込みに使えるね」

「前処理が不要だと現場としては助かるね」

「固さが課題だったからパフで再チャレンジしてみる」

といったご意見を頂戴しました。

パンや菓子など生地への練り込み、スープやサラダのトッピングで食感を出したり、チョコ菓子のパフ原料としても引き合いを頂きました。

これから続々と登場する「もち麦メニュー」にご期待ください♪

■ 食べて飲んで実感、雑穀玄米シリーズ

試食は南雲吉則博士監修の「雑穀玄米」と
雑穀玄米と糍だけで作った「玄米甘酒」をご用意しました。

白米ゼロなのに食べやすいー。

この両立に驚くお客様多数(^^)

玄米甘酒も砂糖や添加物は不使用ですが発酵による甘さがしっかり出っていて
特に女性のお客様から「おいしい♪」と好評でした。

ヨーグルトや豆乳など乳製品との相性も良いので今後の商品開発に乞うご期待！

<新商品発売のご案内>

- ・商品名：もち麦ごはん
- ・内容量：500g
- ・原産国：アメリカ、カナダ他
- ・参考小売価格：370円（税別）

業務用（原料供給）もごさいます！

サンプル、お見積りのご依頼お待ちしております(^^)/

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