

# いよいよ今週開催！Fabex2019 特別号

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♪

今回のメールマガジンは今週開催「FABEX2019」の告知号！

当社ブース以外に、主催者である日本食糧新聞社の特集ブース  
「お米の注目ブランド食べくらべ」コーナーにて新たなお米の食べ方をご案内します。  
各日、プレゼンテーションを行うのですが、今回は一足早く内容の一部を  
お伝えしたいと思います。

■ 「穀物繊維を日本の食卓に」が、創業の原点。  
ライスアイランドの原点は創業者のヨーロッパ留学体験。  
ドイツなど日照の少ない地域では小麦が獲れずライ麦やオーツ麦などが  
主な穀物となります。

日照の少ない地域で生育する

↓

穀物は日光から身（実）を守る必要性が低い

↓

外皮も薄く柔らかい

↓

食物繊維を多く含む外皮も食べられる

↓

精白米や精白小麦に比べて何倍もの食物繊維が摂取可能

また、未精白の穀物というと美味しくないイメージがありますが  
チーズや生ハムなど他の食材との組み合わせによっておいしく食べる食文化が  
育っていることにも感銘を受けます。

虚弱体質だった身体が、食物繊維いっぱいの食生活によって  
みるみる変わった経験がきっかけとなり穀物による食物繊維「穀物繊維」の  
大切さを知り、日本の食卓にも普及させることを志します。

そして、百年企業の岐阜米穀株式会社から分社し、  
ライスアイランドを立ち上げました。

■ お米を、おいしく楽しく健康に。

ライスアイランド立ち上げから三十余年。

市場では玄米や大麦を使ったヒット商品が登場するようになり  
ようやく穀物繊維の必要性が認知されてきました。

様々な商品を世に出してきて弊社が今年発売するのは「おこめの花」シリーズ。  
お米をおいしく楽しく健康に食べていただくご提案です。

① グレインカット玄米

食べにくさの原因となる外皮の薄い層を削り落としました。

浸漬不要・家庭用炊飯器の通常モードで炊飯でき

ソフトな炊きあがりです。食べやすさが特長です。

機能性、おいしさ、オペレーションの簡単さを併せ持ち

女性客向けのメニューとしてもおすすめです。

② さくらごはん

黒米に含まれる天然色素のアントシアニンは

酢酸と反応すると優しいさくら色に変わります。

酢合わせして、寿司メニューに見た目の華やかさをプラス。

レモンとオリーブオイルでも同様の色になり、爽やかな風味と香りも楽しめます。

③ 雑穀と玄米

玄米をベースに黒米や大麦など雑穀とミックス。

玄米や黒米にはグレインカット加工を施しており

浸漬不要・家庭用炊飯器で炊飯でき、白米と混ぜて炊くことも可能です。

メディアでおなじみ・南雲吉則 Dr 監修で機能性はお墨付き！

展示会場では試食もご用意しておりますので  
ご来場の際には西1ホール【1X-31】まで是非お越しください♪

日本食糧新聞社ブースのプレゼンテーションで使用する  
資料は下記にもアップしております。  
ご来場できない方も是非ご覧ください♪  
[http://riceisland.sakura.ne.jp/kenbunroku/fabex2019\\_ri.pdf](http://riceisland.sakura.ne.jp/kenbunroku/fabex2019_ri.pdf)

◆◇◇-----  
【いよいよ今週！】ファベックス 2019  
2019年4月17日（水）18日（木）19日（金）@東京ビッグサイト  
<http://www.fabex.jp/>  
小間番号【1X-31】

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