

# 【8/27～開催】新メニュー開発に使える「もち麦」に提案♪

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♪

本日は明日より3日間に渡って開催の  
「外食ビジネスウィーク 2019」についてお知らせ致します♪

開催概要は下記の通りです。

-----  
外食ビジネスウィーク 2019

<https://www.gaishokubusiness.jp/>

開催日程：2019年8月27日（火）～29日（木）

開催時間：10:00～17:00

開催場所：東京ビッグサイト南ホール1～4

6つの専門展を同時開催

- －第14回ラーメン産業展
- －第10回そば・うどん産業展
- －第12回居酒屋産業展
- －第3回飲食店繁盛支援展
- －第1回ホテル・レストラン・カフェ産業展 [ホレカ産業展]
- －第1回フードデリバリー・テイクアウト展

-----  
当社はブース番号【1A-6】にて出展致します！

認知度が高くなったもち麦。

これからは食味や風味、粒感など

今後、多様化するであろう消費者の好みに対して

もち麦をドーンと品揃え♪

従来のもち麦だけでなく  
浸漬なしでソフトに炊きあがる押麦加工のもち麦、  
食味が異なる産地別のもち麦、  
待望の国産もち麦も登場！？

その他、家庭用商品、業務用商品の  
トレンドや最新動向、売れるご提案をお届け♪  
シリアルタイプの雑穀原料などもご用意しております。  
それでは会場にて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/>