

# R I weekly レポート

回覧用

株式会社 ライスアイランド  
 〒500-8322  
 岐阜市香取町3-38  
 電話 058(253)0310  
 FAX 058(252)5115  
 2002年1月27日  
 vol.5 担当 山田

～ シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>

五穀米がテレビ放映されました。ためしてガッテン「つつすりゃおいしい。五穀大研究」

健康に良いとして注目をあびる、雑穀や玄米は「コレステロール値が低く、ミネラルや食物繊維が豊富です。しかし、白米に慣れてしまった現代陣人は、玄米は固くて食べにくい、まずいと感ずることが多く、普段の食事に取り入れようとしてもなかなかと長続きしないようです。それぞれの個性を生かし、無理せずおいしいと思える使い方の「コツ」を紹介します。

玄米がダイエットに効果がある？

玄米が好きな人には確かに効果があります。しかし嫌いなものを無理して食べても、間食してしまいダイエットにならなくなってしまいます。玄米や雑穀をおいしく食べる「コツ」これらの問題を解決します。穀物の持つ性質、炊いた時のパラパラ感、もちもち感を生かした料理がポイントです。

パラパラ感 もちもち感の順 玄米 麦 ひえ 米 粟 きび 粘りのもとはアミノ酸を呼ばれるでんぷんの一種で多く含まれているので、もちもちします。

もちもちの使い方＝冷めてもしっとり、粟ときび。おにぎりやお弁当にすると冷めてもおいしく、彩りもきれいな相手をもちもちとさせるので、古いおにぎりに混ぜて炊くと「ツツカリ」のようにもちもちします。玄米とあわせて炊くと玄米がたべやすくなります。

パラパラの使い方＝玄米は、固さが白米の1.5～3倍。特徴を生かして玄米ならではのおいしさを引き出し、歯ごたえを生かす料理がお奨め。カレーライス、ビフストロ、ソフリア、麦トコロ飯、卵かけご飯、中華丼(ころもつしたもの)と合わせるのもグッド。粘りは、白米の0.4～0.7倍。パラパラ感を生かしたチャーハン、チキンライス、スープの具、ライスサラダがお奨め。

調理に使うてみよう。あわきび、アミノ酸が多く、パフや粉の代わりに使うと面白い食感が生まれます。きびだんご、粟せんざいなどが有名ですが、パフの代わりに肉のつなぎとしたり、ドレッシングにまぜてサラダにも使えます。麦＝玄米と同様アミノ酸が少ないため玄米のように使えます。

こんな売場はいかがでしょう！

素食生活：五種雑穀米スライクタイプ(参考小売価格三八〇円)ドライタイプ発芽玄米(参考特売価格三九八円)を中心に、献立提案が可能です。お米売場の活性化として効果を発揮します。

今トレンドの「素食生活」の単独展開で、視野認知度を高め、店内滞在時間を増やせます。ごはん関連展開で、カレー、チャーハン、どんぶりの素など相乗効果を狙えます。

調味料との関連展開で、和風イメージを演出し、関連調味料も同時に売れます。

K社(東京都)五種雑穀米スライクタイプを定番で展開、週販九個。発芽玄米を定番で展開、週販二〇個。

O社(東京都)ドライタイプ発芽玄米(990039038684)土日の棚特売で四〇個販売。

F社(広島県)五種雑穀米スライクタイプ(990039070137)を上下にて大陳列、週販二〇個の販売。

## お役立ち！情報ボックス

内容のご紹介

玄米がまずいなんて嘘。玄米は歯ごたえとパラパラの食感を楽しむ料理。赤米の玄米はいかがでしょう。チャーハンなどに混ぜても使える赤米の玄米を使用。玄米の食感と食欲を誘うさくら色のご飯、さらに栄養もアップ。

雑穀を炊きたいけど、どうやって洗うの？

そんなお客様に「洗わなくても炊ける 雑穀が登場」！

チャーハンにも使える！ 赤米 玄米(加工)  
洗わなくて炊ける雑穀！(あわ・きび・ひえ)

**赤米 玄米**：加工する事で美味しくなってます

市販用：まぜ炊き 赤米(加工)

業務用：赤米(加工) 200g・500g

**(洗わなくて炊ける)雑穀**

市販用：まぜ炊き あわ・きび・ひえ・五種雑穀米

業務用：各種 200g・500g

来週のR.Iレポートは、「モバックショウ出展のお知らせ」です。2/3のお届けです。

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL

御社名

担当様