

ブレンド米の販促に雑穀はいかがでしょうか 作柄不良報道をお伝えから、ここにきてお役所の方向転換!?

(15年12月8日発行のライス・ビジネスより抜粋)

農水省 急きょブレンド米大宣伝

古米混ぜねば足りぬ 銘柄米優先政策のツケ

新米に古米を混ぜないと年間需給に支障をきたすことが確定。総合食料局では一転してブレンド米の大宣伝を開始している。これまで、3点セット表示の義務付けや、銘柄のDNA鑑定による精米表示取締りなど、どちらかといえば「単品銘柄販売」を推奨してきたが、事態を踏まえいきなり「ブレンド派」に衣替え……

(15年12月11日発行の米穀市況速報より抜粋)

イオン筆頭にブレンド拡販へ首都圏に続き、地方も舞台に

首都圏、近畿地区においては今年9月後半以降から、各種ブレンド商品の充実、拡販が目立つ。ブレンド販売に関しては、販売実績・消費者に認知がある大阪、兵庫、滋賀などの近畿圏が先行しているが、最近になってスポットが当たり始めた東京、神奈川など首都圏地区での浸透は特記事項と言える。

そこで、ライスアイランドからの提案は全国的にブレンド米のシェアが段々と増えつつある状況で「あわ」「きび」をまぜて炊いた時においし配合を追求。

販売用のお米に お米卸様とベタ貼りの出来る販促「モチモチあわ・きび」を用意しました。50万個限定とさせていただきます。

炊いたときの粘りけを決めるのは、でんぷんの一種であるアミロペクチンという物質。もちあわ、もちきびにはこのアミロペクチンが多く含まれ冷めてもしっかり、もちもちしたままの状態が持続します。

また、組み合わせた相手をもちもちさせる効果も。白米に1割ほど混ぜて炊くと、こしひかり級のもっちりしたおいしさになります。上記の通り、番組内でも大反響を呼びました……(2003夏「NHKためしてガッテン」創刊号より)

お役立ち!情報ボックス

素食生活「まぜ炊き モチモチあわ・きび」新発売

- もち粟(あわ)は、アトピー性皮膚炎の改善
疲労回復 糖尿病治療主な栄養成分は、タンパク質、脂質、ビタミンB1、B2、食物繊維、鉄分などで、白米より2～3倍も多く含みます。
- もち黍(きび)は、アトピー性皮膚炎の改善
動脈硬化・高血圧の予防
- 上記2種類をブレンドしたのがモチモチあわ・きび。

<参考小売価格>

¥200

規格：100g

C/S入数：5×6

JANコード

4900390702255



来週のR.Iレポートは、「」です。 / 日のお届けです。

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115

御社名

担当者様名