

雑穀メニューますます拡大

今年に入ってますます雑穀に対する関心が高まり、中でも雑穀メニューを提供する、外食・中食などでの使用が増えていきます。関東のとある量販では、惣菜のお弁当を社長命令で試作から1週間で雑穀メニューがスタートするスピード採用で「んやわんや」・・・消費者の関心の高さにも乗り遅れないという意識のあらわれと思われる。給食会社でも、玄米の使用に雑穀メニューをプラスしたり、コンビニ弁当に雑穀メニューを増やすことで、バラエティーが増え全体のメニュー活性化を狙っています。

通信販売業界では以前から雑穀が販売されていましたが、このところより差別化に力を入れて、五穀米や単品の雑穀などシンプルな取り扱いから、オリジナル化できる特徴の打ち出せるこだわりブレンドや、20穀米などのより多数な種類の商品もできています。

そんな中、産地や表示をめくり様々な動きもできてきました。

ライスアイランドは、今後とも雑穀の市場づくりのため安心できる雑穀をご提案して参ります。

雑穀ブームをうけ、産地でも作付け拡大

全国の03年の雑穀主要6品目(ヒエ、アワ、イナキビ、ハトムギ、アマランサス、タカキビ)栽培面積は719ヘクタールで、岩手県が301ヘクタール、その半分は花巻地方が占める。一方、国内の雑穀消費の90%は外国産。

「雑穀の生産量伸びる 花巻圏」2005年4月10日付け岩手日報より

レストランも原産地表示へ 農水省が外食の指針作り

農水省は先月18日までに、レストランなどの外食産業で使われる食材の原産地を表示するガイドライン作りに乗り出すことを決めました。農水省は3月中に業界関係者や有識者による検討会を設置。夏をめどにガイドラインを作り、表示方法や範囲を具体的に示したい考えです。原産地表示で中国産が殆どの雑穀市場の混乱が予想されます。

新商品のご案内

ヘルシーメニューとして定番化した玄米。さらにおいしく、使いやすいタイプが登場！



青熟玄米

炊飯器で炊ける柔らかい玄米。

玄米とくらべ、小粒でより多くのエネルギーに満ちており、優れた栄養価を持っています。さわやかな緑色です。

発芽玄米(もち米)

通常の玄米よりもっちりとした食感があり、玄米のパスつきを抑えられます。一度食べるとクセになるおいしさです。

資料やサンプルなどのご要望がありましたらお気軽にお問い合わせください！