

FOODEX JAPAN2015「ライスフリーごはん」

3月3日(火)～6日(金)にかけての4日間、ライスアイランドはFOODEXに出展致しました。期間中、幸いお天気にも恵まれ前年を超える7.7万人の来場がありました。

今年でFOODEX出展16回目を数えるライスアイランドの出展テーマは『玄』！！白米・白麦・白糖など精白精製されたものではなく、未精白、未精製の食品を食べて健康になろうという意味を込めました。

特に今回の試食の中で、我々もびっくりするほど注目を集めたのが『ライスフリーごはん』でした。

試食として用意したのは玄米雑穀や雑穀100%、大麦100%など、白米を一切含まない穀物ご飯は「ライスフリーごはんってどういうこと？」や「どうやって作るの？」など皆様から多くの質問をいただきました。

実際にこのレシピは海外の健康感度の高い人々が実践しているレシピなのですが、予想以上の反響に我々も日本の新しい主食文化の創出に貢献できるのでは、と今から楽しみにしております。

また最近話題のグラノーラに関してもオーツ麦を使った本格的なグラノーラに対し「流通品は甘すぎて飽きていた」や「食事にぴったりなグラノーラ探していました」など数多くのコメントをいただきました。

サクサクしたお菓子タイプのグラノーラも十分美味しいのですが、大人の食事としての『プレミアムグラノーラ』で単価の高い商品開発のお手伝いをさせていただきます。

ライスアイランドでは健康な食生活の一助となる穀物原料を幅広く扱っておりますので穀物を使った案件などありましたら気軽に営業マンまでお問い合わせいただければと思います。

最後にご来場いただいた皆様。お忙しい中お越しいただきありがとうございました。残念ながらご来場が難しかった皆様にもまたお会いできるのを楽しみにしております。

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