

【TV放映】悪玉コレステロールの減少に役立つ食材「大麦」!

6月14日「みんなの家庭の医学」(テレビ朝日系列/出演:ビートたけし他)で「大麦」が紹介されました!

大麦に含まれる水溶性食物繊維「βグルカン」が体内の悪玉コレステロールを減少させ動脈硬化などの予防に役立つという内容でした。

アメリカ・ミネソタ大学の研究発表によると、悪玉コレステロールを減少させるために必要な「βグルカン」の量は1日3グラム。

これは、3割麦ごはん(白米7:大麦3)にして茶碗4杯になります。

1割程度の混麦が多い日本で受け入れられるかがポイントとなります。

さらに「3割麦ごはん」を「5割麦ごはん」にすることができれば、より効果的に食物繊維やβグルカンを摂取することが出来ます。

食物繊維の多いもち麦はより効果ですが、多くが輸入麦で食味に問題があります。麦食で大切なことは「おいしく食べ続けられるもちもちとした麦」。

そこで、ライスアイランドの大麦商品には「はだか麦」という品種の麦が多く使用されています。

「はだか麦」は麦味噌などにも使われており「食べやすい麦」として実績十分!ライスアイランドの「はだか麦」は大手量販店の大麦弁当として食味が評価され、採用されました。

~~~~~

### 商品のご案内

~~~~~

商品名:おいしいもちもち麦

JAN:4900390708486

内容量:700g

入り数:10袋

原材料:大麦(国内産100%)

賞味期限:12か月

※茹でたり炊いたりする必要のない「大麦フレーク」もございます。

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