

もち麦バブルに負けない売り場づくり！

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています、ライスアイランドです！

■ もち麦レシピがテレビで紹介されました

11月21日NHK「あさいち」にてスーパーフードとして放映され、もち麦を使った効果効能やレシピが紹介されました。

ダイエット効果だけでなく、腸内環境を整える力にも注目が集まっており、肌荒れや冷え症など女性のお悩みの原因になっている「停滞腸」の救世主として、もち麦が紹介されました。

日本料理、中国料理、フレンチと各界の有名シェフがもち麦レシピを紹介し、消費者からの反響を呼んでいます。

■ 今後の大麦市場の運命は…？

さて、今年の春先から頻繁にメディアで取り上げられている「もち麦」ですがブームとしては、一段落してきました。

しかし！

そもそも、もち麦をはじめとする大麦はブーム商品、流行り商品ではなく主食であるお米にぴったりと寄り添い、日本人の健康な食生活を静かに支え続ける「縁の下の力持ち」のような存在なのです。

この、もち麦人気を次につなげるためのキーワード。

それは・・・「**多様化**」だと考えます。

■ 大麦は好みに合わせて選ぶべし！

「大麦はどれも同じでしょ？」そんな風に思っている方も多いと思います。

それは、ある部分では間違いではありません。

一つの品種を、精麦方法だけ少し変えた品揃えでどの麦を食べても同じ味…という時代が何年も続いてきました。

しかし、その沈滞状態に風穴を開けたのが「もち麦ブーム」。
これまでとは違う丸粒タイプの独特な食感が高く評価され若い女性を中心に新たな顧客層を獲得していったのです。

一見、同じように見える大麦でも品種や加工方法によって食味や粒感が変わります。
お年寄りやお父さんの麦ごはん嫌いに対して好みに合わせた大麦を選び
「無理なく食べ続けられること」が家族の健康を支える上で大切なのです！

■ 意外と幅広い！大麦メニュー

また、白米を使うことが暗黙の了解になっているメニューでも大麦を使って、
もっとおいしく、身体にも優しいメニューにすることが出来ます。

以前から発売しております「米なしで炊ける麦 100%ブレンド」は、その代表選手。

おすすめレシピは、焼肉のあとのビビンパ！

焼肉で溜まった脂肪分を、麦の食物繊維が絡めとって体外に排出し、腸内をスッキリ
させてくれるんです！

女性のお客様にとっても喜ばれますのでお弁当やレストランのメニュー開発担当者の方、
ぜひお問い合わせ下さい(◇)ゞ

その他にも、白ごはんとは食感が変わらず食物繊維をプラスでき、糖質オフにも使える
「大麦グリッツ」も近々、発売致します！

これからも「無理なく食べ続けられる」をコンセプトに様々な商品をご提案して
いきますので皆様、どうぞ宜しくお願いします！

ライスアイランド大麦商品ラインナップ

・プレミアムもち麦

多く流通している北米産もち麦よりも小粒でしっとりしたおいしさが特徴です。
弊社から納品している高級スーパーでは一番の売れ筋商品になっています！

・まるっともちもち麦

プチプチ&もちもち麦食感の丸麦が女性に大人気！

・美味（うまし）もち麦

小粒のもち麦を使用しています。国産丸麦とのブレンドで食味アップ！

・うれしの押し麦

従来の押し麦とは違い、在来種で食べやすくしっとり食感。
吸水が良く浸漬不要なので業務用としても最適です。

- ・もち麦十六穀

雑穀と相性の良い品種のもち麦を厳選！

十六穀ブレンドが、より美味しくなりました。

- ・きき麦（業務用）

麦 100%でおいしく炊ける大麦ブレンド！

ビビンパなどリゾットなどにもオススメです！

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