

これからの時代の新しい介護食麦！

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！

現在日本では高齢社会が到来し介護食品の需要がどんどん拡大していています。
しかし、需要が実際の消費に結びつかないのは、介護食品の品数が少なく、多様な料理が楽しめないからだと言われています。

そんな中登場したのが「スマイルケア食」です。

スマイルケア食とは、新しい介護食品の愛称であり、栄養状態の改善や生活の質の向上だけでなく、おいしさ、見た目の美しさ、食べる楽しみや入手のしやすさなども含まれています。

スマイルケア食の1つにスーパー豆腐というものがあり、普通の豆腐にえごま油の成分を注入してカロリーを高くしたり骨粗しょう症に効果があるとされる成分を多く含ませたりと機能性が高い豆腐です。

ライスアイランドは普段の食事に機能性や使いやすさを高くした商品の開発を行っております。今回は「細麦」をご紹介します(#^^#)

今までの麦は水加減や浸漬時間がお米と違ったりして炊飯するのが大変でした。
実は正しい炊飯方法を知らないで麦を食べていた方もいらっしゃるのか・・・。
麦は食物繊維を多く含んでいるためお米と比べると歯ごたえがありその食感が苦手という方もいらっしゃいました。

今回の「細麦」は麦を破砕加工し小さくすることによって吸水が良くしました。
そのため浸漬不要、お米と同じ水加減でよく、お米と同じ炊き方で出来るようになりました。家庭用ではもちろんのこと、飲食店へのお薦めポイントです。
また、麦が小粒のためお米に馴染み柔らかく食べ易くなっております♪
細麦で手軽に美味しく食物繊維を食事に取り入れることが出来ます(^O^)♪

～おまけコーナー～

介護食で使える「和スプーン」

持ち手と口に含む部分が平らになっており、正面から食べさせ易い当社オリジナルスプーンです。

私も母の日に「細麦」とスプーンをプレゼントし、
美味しい食事をとって健康でいてもらおうと思います(^^)

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