

命の食事フェア2018にて玄米甘酒ご好評♪

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
ライスアイランドメールマガジン♪

みなさん、突然ですが「健脳食」という言葉をご存じですか？

認知症を予防するための食のことで2001年ごろから研究されているそうです。

ドコサヘキサエン酸を含む、青魚やビタミンC、E、ポリフェノールといった
抗酸化物質を含む野菜、果物、赤ワインなどの食材には、脳の神経や血管の老化を
防ぐ役割があるのです。

認知症予防といえば、南雲吉則博士の著書「ボケない食事と習慣」でも
当社の雑穀玄米が紹介されました♪みなさま是非ご一読ください(^^)/

ということで昨日行われたイベントのご報告です！

■ 白米ゼロの雑穀玄米を使った「玄米甘酒」

都内にて「第2回 命の食事フェア2018」に出展しました。

今回、私たちが出展したのは

南雲吉則博士が提唱する命の食事プロジェクトのイベントです♪

<http://inochinoshokuji.or.jp/archives/1901.html>

各メーカーのブースでは商品の試食販売が行われ、当社では家庭用炊飯器で炊ける
新しい玄米食「雑穀玄米」と雑穀玄米と米糰だけで作った「玄米甘酒」の2品を
展示・試食・販売しました。

今回のイベントで初登場となった「玄米甘酒」。

一般的な甘酒は精製度の高い白米を使用しており、糖質が多いため指摘
されています。そこで「玄米甘酒」は玄米や大麦など精製度が低く食物繊維の多い
穀物を主原料としているため、血糖値の急上昇を抑えるなどカラダに嬉しいこと
たくさん！

また、黒米の天然色素・アントシアニンが全体を鮮やかな紫色に染め、
おいしさアップ◎
もちろん、アルコール分ゼロで防腐剤も不使用です。

ご来場頂いていた、とある量販店様からは、南雲先生シリーズ売り場づくりの
リクエストも頂戴しました♪

■ 弁当・レストランにもオススメ♪

出展社向けのお弁当は、命の食事プロジェクトと比嘉康洋シェフがコラボした
特製ランチ BOX。主食には当社の雑穀玄米をご使用いただきました。

白米ゼロの雑穀玄米に、桜えび、じゃこ、枝豆などを加えた特製まぜごはん♪
味や食感もさることながら、見た目も色鮮やかで、カフェ、レストラン、弁当の
メニューとしてもオススメ♪

後日、当社アンテナショップのInstagramにアップしますので、
是非チェックしてみてください(^^)!

https://www.instagram.com/riceisland_shop/

では、暑い日が続いていますが、熱中症には十分気を付けて今週も
お仕事がんばりましょう(^^)!

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