

【SIAL2018開催中】フランスでの雑穀人気

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♪

昨日 10月21日よりフランス・パリにて食品展示会「SIAL2018」が開催されております。
弊社スタッフも視察に赴いておりますので、SIALのご報告は改めてお伝えするとして
本日は「フランスでの雑穀人気」についてお話しします♪

■ 伝統的なフランス料理との融合

フランスでも健康志向を原動力として雑穀人気が高まりつつあるようです。

フランスで入手できる雑穀は

- ・ミエ（ひえ、あわ、きびの総称）
- ・カラス麦（オーツ麦）
- ・キヌア
- ・大麦
- ・そばの実
- ・カシャ（そばの実を砕いて炒ったもの） など。

フランス料理店では魚の付け合せにキヌアを使用したり

羽田とパリを結ぶ飛行機の機内食でも、子羊など肉料理の付け合せとして
雑穀を使用したジュレが提供されているようです。

日本では百貨店などでおなじみ

パリ発の老舗ブーランジェリー「PAUL」では

パンの表面に雑穀のきびを、なんと皮ごとの状態でまぶした商品もあり、
歯応えや香りを存分に感じられて美味しかったですよ♪

■ ヘルシーパン、次の一手は？

国内のパンも精白した小麦粉だけではなく、ライ麦や全粒粉など精製度の低い
穀物を使用したヘルシー感のある商品が市民権を得てきました。

当社でも、トレンドにマッチした製パン向けの原料をご提案中です♪

★もち麦パフ

ダイエット番組に端を発したもち麦人気。

スーパーの米売り場から始まり

コンビニおにぎり、スーパーのお弁当、米菓など

その用途は、さらに多様化しています。

浸水など下処理なしで使用できる

もち麦パフをご用意しております♪

トレンドのもち麦で付加価値を打ち出せて

製造現場としても使いやすいもち麦パフ。

是非、次の商品化にご検討ください。

★とうもろこしパフ

こちらも下処理なしで簡単に使える原料です。

当社原料は北海道産 100%。

香りもよく、上品なパンに仕上がること間違いなし♪

その他、手間なく使えるフレーク原料、パフ原料など

多様に品揃えしておりますので

サンプルのご依頼などお気軽にお問い合わせください！

それでは今週も宜しくお願ひ致します！

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