

本格派カレーに白ごはんは…ちょっと寂しい。

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♪

さて、スーパーマーケットトレードショーもいよいよ来週に迫ってまいりました。
10種類以上の新商品をご用意しておりますので、みなさま是非当社ブースへ
お越しください♪

さて、4週連載でお届けしたスパイスカレー特集。
最終回は「カレーの主食」についてお話しします♪

■ 何が違う？カレーの主食

スパイスカレーのお店では主食としてバスマティライスやジャスミンライス、
お米以外にもナンやチャパティなど選択肢は色々。

ナンとチャパティの違い…皆さんはご存知ですか？
「ナンがふっくらしていて、チャパティはパリパリ…？」

いえいえ、両者の一番大きな違いは原材料にあります。
ナンは精白した小麦粉を使用するのに対してチャパティは小麦の全粒粉を
使用します。ちなみに、インド国内では精製小麦は高級品という扱いで
ナンは意外とメジャーではないそうです。

カレーに合うお米もインドやタイから多く輸入されています。
バスマティ米はヒンディー語で Bas (=香り) と Mati (=いっぱい)
つまり香りいっぱいのお米という意味で主にインド北部やパキスタンで
生産されています。

一方、ジャスミンライスはタイ米の中の最高級品種。
今では数百グラム単位の少量パックやレンジでチンするだけのパックごはんなど
ジャスミンライスの品揃えも増えています。

■ 日本人に合わせたカレー用ごはん

さて、それでは日本のお米はどうでしょうか？
本格派スパイスカレーの主食が普通の白ごはんだとなんだか素っ気ない気がしませんか？

そこで今春、スパイスカレーにもオススメなごはんが新登場！
来週開催されるスーパーマーケットトレードショー2019でもお披露目しますが
今回のメルマガでは一足早くご紹介します♪

① グレインカット玄米

ナンとチャパティが精製小麦と未精製小麦であるようにお米も白米ではなく
玄米がおすすめ♪

スパイスカレーの台頭は、カレールーに含まれる「大量の小麦粉と油」への
敬遠も一因とされています。

健康志向が求められるようになったカレー市場に玄米はオススメ。
特殊加工を施しているので手間なく家庭用炊飯器でも炊飯できます♪

4900390709131 (2kg タイプ)

4900390709056 (300g タイプ)

② さくらごはん

さくらごはんに含まれる黒米の色は天然色素のアントシアニン。

ほんのり上品な色づきで華やかな見た目に♪

レモンをかけると爽やかな香りに加えてごはんが、さくら色に変わり可愛さアップ。

4900390709162 (300g タイプ)

③ ジャスミンごはん

一般的に流通しているジャスミンライスは「うるち種」ですが希少な「もち種」の
ジャスミンライスとミックスしました。

日本人好みのもちもち食感で楽しさアップ。

カレー以外に炒飯などにもオススメです。

4900390709209 (300g タイプ)

④もち麦で食べる 100%金麦ごはん

白米を混ぜずに大麦 100%で食べる新感覚の麦ごはん。

お米なしなのにもちもちで食べやすい秘密はブレンドにあり。

女性向けのカフェメニューや焼肉の後のビビンパなどにもオススメです♪

4900390709186 (300g タイプ)

⑤雑穀と玄米

メディアでお馴染み南雲吉則 Dr の監修商品！

玄米も雑穀も特殊なグレインカット加工を施しているの炊飯前の洗米や浸漬は不要、

白米と同じように炊飯できます。

ソフトな炊きあがりでカレーなど様々なメニューにお使い頂けます。

4900390709155 (150g×5 袋タイプ)

4900390709148 (300g タイプ)

⑥レモンライス

本品の一番のポイントはマスタードシード。

ぷちぷち食感がアクセントになり、本格カレーをより引き立たせます。

ターメリックも計量いらずでオペレーション簡単。

レモンをかけると爽やかカレーに大変身♪

4900390709193 (300g タイプ)

その他にも

- ・もち麦十六穀ごはん

- ・やわらか黒米 (グレインカット黒米)

などなど、新商品に乞うご期待！

★今週の穀物繊維キーワード『カカオニブ』

さて、来週木曜日 2月14日はバレンタインデー。

今や「本命チョコ」「義理チョコ」だけではなく女性同士で贈りあう「友チョコ」

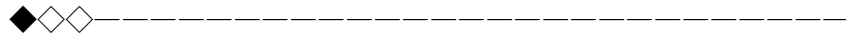
頑張っている自分に贈る「ご褒美チョコ」、男性から女性に贈る「逆チョコ」もあるそう。

さて、チョコレートの主原料であるカカオ。

焙煎後のカカオ豆と外皮を取り除き、実を砕いたものを「カカオニブ」と言い

スーパーフードとして注目されています。

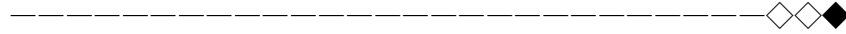
カカオニブ自体に甘さはないため、上品な香りや食感を活かした組み合わせがポイント。
カカオニブをトッピングしたソフトクリームやガトーショコラは登場しており
パンやお菓子の生地に練り込んだり、あるいはお米に混ぜて炊いたり…？
今後の飛躍に注目です♪



スーパーマーケットトレードショー2019 に出展します
2019年2月13日（水）14日（木）15日（金）@幕張メッセ

出展ブース番号【7-208】

<http://www.smts.jp/>



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