

お米の代わりにスナック菓子？

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♪

今日はアメリカで話題！

コメの代替品・ライトライス（RightRice）についてお話しします♪

■ 機能性、味、食感…すべて「◎」

同商品のブランドオーナーは急成長を遂げるポテトチップスブランド
「ポップチップス（Popchips）」の創業者であるキース・ベリング氏。

ベリング氏は元来、コメを愛食していたそうですが
炭水化物が多く、カロリーが高いことから量を減らしていたとのこと。
代替食としてカリフラワーを細かくしたカリフラワーライスを試したが
求めていた味や食感、風味が得られず満足出来なかったそうです。

ライトライスの原材料はレンズ豆、ひよこ豆、グリーンピースに
少量のコメを配合し、お米のような食感を表現しました。
1食あたり10gのタンパク質と5gの食物繊維が含まれており
白米に比べると、タンパク質は倍以上、食物繊維が5倍以上にもなります。

ライトライスに含まれる原料の90%以上は野菜。
植物由来製品を求める消費者需要も満たせるとして投資の対象にもなり
550万ドル（約6億1000万円）を調達したそう。
今後の市場の伸びが注目されますね。

■ 巨大市場に足りないイノベーション

コメ市場は30億ドル（約3300億円）と巨大でありながら
長い間ほとんどイノベーションが起きておらず、そこにライトライスが現れた一。
投資家の中からは、そのような声も聞かれたそうです。

日本におけるコメの市場規模も巨大ですが、アメリカと同じくイノベーションは起きていません。
さらに、健康志向の高まりにより、玄米や大麦、雑穀などの価値が見直されつつあります。

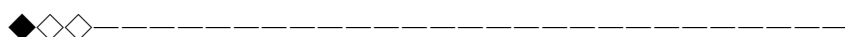
コメの代替食としてカリフラワーやキャベツなどの野菜を米粒状に刻んだものも主食市場に登場。
糖質の過剰摂取を避ける動きが強まっていますが、適切・適量の糖質摂取は生命活動の維持に欠かせないものです。
日本人に合うコメの食べ方の見直しとして、私たちは食物繊維との組み合わせをご提案していきます♪

★新商品紹介⑤『もち麦十六穀ごはん』

クセがなく食べやすい十六穀ブレンドをもち麦ベースにして機能性もアップ。
白米と雑穀を個別に計量する必要がなく一回使い切り2合パックの使いやすさも特長です。

豆類の無いブレンドで食べやすさは◎
ごはんとして食べる他、リゾットや雑炊としてもオススメです。
雑穀ビギナーにもおすすめー、
白米とミックスされたもち麦ベースの十六穀米です。

4900390709179：もち麦十六穀ごはん（300g）
※業務用サイズもございます



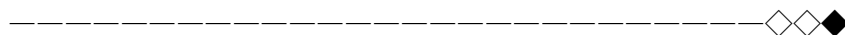
【次回展示会のご案内】

ファベックス 2019

2019年4月17日（水）18日（木）19日（金）@東京ビッグサイト

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

小間番号【1X-31】



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