

【Fabex2019 出展報告】パッと目を引く爽やかレモンライス

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♪

今回のメルマガでは4月17日～19日に開催されました
「FABEX2019」についてご報告します♪

■ レモンライスおにぎりで大盛況

今年のFABEXは全7展合計で78,024名のお客様にご来場いただきました。

当社ブースの試食は「雑穀と玄米のレモンライス」。
玄米をベースに大麦、きび、黒米をブレンドした「雑穀と玄米」は
南雲吉則医師の監修商品です。

黒米に含まれる天然色素のアントシアニンはポリフェノールの一種で
抗酸化作用があり、眼精疲労の回復などにも役立つと言われています。
白米に混ぜて炊くと、ごはんが紫色に染まり、これが所謂「雑穀ごはんの色」です。

しかし、今回は外食・中食業態のお客様に向けた展示会。
今や外食・中食の商品開発にとって「見た目の楽しさ」や「インスタ映え」は
重点項目になっています。

そこで、おすすめしたいのがレモンとの組み合わせ。
アントシアニンは酸に反応して鮮やかなピンク色に変わります。
黒米入りのごはんも、レモンをかけるとピンク色に…！
その華やかさは、まさに桜のよう♪
また、レモンの風味は爽やかな印象を与え
スパイスカレーやエスニック系の料理にもオススメです。

アントシアニンとレモンの組み合わせで

「寿司」にも新たな可能性が見出だせると思っています
この話は、また後日お送りしていきたいと思います！(^-^)/

■ 明日開催！南雲 Dr 登壇「命の食事セミナー」

そして今週は東京・有楽町の当社アンテナショップにて
体験型「命の食事セミナー」を実施致します♪

今回は

①作って飲む！甘酒酵素水

②作って食べる！スーパーライスボール

など実践型講座の他、南雲先生のセミナーや
書籍の販売会&サイン会も実施します！

健康に関する知識だけでなく

ビジネスでも必要になる「健康志向」を軸とした売り場づくりや
メニュー開発にも是非お役立てください♪

体験型のセミナーなので楽しみながら学べます♪

日時：4月23日（火）11:30～14:30※出入り自由

場所：東京交通会館 1F ライスアイランド「穀物繊維倉庫」

参加費は無料となっております♪

▼▼▼ 詳細はコチラ ▼▼▼

<http://riceisland.sakura.ne.jp/kenbunroku/190423event.pdf>

それでは当日、会場にてお待ちしております o(^-^o

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