

# 【本日より開催】もち麦パフ入りパン配布します！

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、今回のメールマガジンは  
今日から開催されます「P&B JAPAN」についてお知らせします！

## ■ ソフトな食感のもち麦パンを実現！

今回出展するのはパティスリー&ブーランジェリー  
つまり、製菓製パン業界の展示会です。

今月はじめには「お米産業展」に出展したばかりで  
メルマガでも、もち麦や玄米について  
アナウンスすることが多いのですが実は  
製菓製パンのお客様にもオススメの原材料がございます♪

今回ご提案する製菓製パン向け原材料は

- ・国産とうもろこしパフ
- ・国産ライ麦パフ
- ・もち麦パフ
- ・オーツ麦パフ

など、健康カラーを打ち出せて  
ローコストかつ工場や調理場でも使いやすいパフ加工原料。

会場では「もち麦パフ」入りのパンを配布します！

全粒もち麦に比べて、当社のもち麦パフは  
ソフトな食感で生地によく馴染み  
加工・調理のしやすさ、食べやすさは「◎」

本日より三日間！

ぜひ会場でもち麦パフ入りパンを GET してください♪

それでは今週も宜しくお願い致します！

-----

<展示会概要>

-----

第 8 回 P&B JAPAN (パティスリー & ブーランジェリー JAPAN)

2019 年 7 月 22 日 (月) ~ 24 日 (水)

東京ビッグサイト 青海展示棟 B ホール

ライスアイランドの出展ブースは **【406】**

<http://www.bakery-expo.com>

-----

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