

# さらなる用途拡大「もち麦パフ」【P&B2019 出展報告】

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、今回は先週開催されました  
P&B JAPAN の出展報告をお伝えします！

2019年7月22～24日に東京ビッグサイト青海展示場にて  
第8回P&B JAPANに出展しました。  
三日間合計で24,036名のお客様が来場されました。

今回当社では、もち麦の幅広い用途提案として  
吸水がよく、そのままでも食べられるもち麦パフをご提案♪  
その他にも

- ・雑穀玄米パフ
- ・国産ライ麦パフ
- ・国産とうもろこしパフ
- ・国産とうもろこし粉

など機能性穀物における品揃えと食べ方の多様性を表現しました。

このパフシリーズは吸水効率が良く  
下処理なしでそのまま使えることが特徴。  
パンや焼菓子の記事の練り込みだけでなく  
チョコ菓子やシリアルバーの原材料として  
スイーツやドリンクのトッピング素材としてもオススメです。

製菓製パンの商品開発・メニュー開発に  
機能性と食べやすさ（おいしさ、粒感）が求められており  
多数、引き合いを頂きました。

また、未来の健康を担う主食としてパンが大きな役割を期待されていることも実感することができた展示会でした。  
ご来場いただいた皆様、ありがとうございました。

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/>