

未病の対策にも 和漢食材で身も心もホッと

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♪

新年が明けて2ヶ月が経って暦では春がきました。

今年は、季節外れの暖かい日かな？でも雪が降って冷え込んだり・・・
季節の変わり目に、和漢に注目します。

■そもそも「和漢」とは？

和漢というと漢方をイメージする方も多いと思います。

ショウガ、ネギ、ニンニクが和漢食材として主に上げられます。

ショウガは体を温める作用があることは知られていますが、

ニンニクは意外でしたね。

こういった和漢食材が、「未病」にいいとされています。

東洋医学では、「未病」という概念があります。

病気でもない、でも健康でもない。

検査でも異常はないのに、体がだるかったり、疲れやすいなど。

江戸時代の本草学者によれば、未病は病気に進行しつつ

ある状態だから、早めの手当が必要だということです。

■老若男女を対象に開発

大手食品メーカーが「和漢」をテーマに

スープやみそ汁などの健康志向の商品を開発・販売しました。

人生100年時代を迎えつつあり、健康長寿が求められる現代。

そして幅広い年齢層が「日々の疲れ」に悩んでいるという。

そこで、食べることで健康を保つ、医食同源の考えが、

商品コンセプトになり、老若男女の「食べる健康」として、

和漢食材を生かした商品を展開したところ、

特に多くの女性に支持されているようです。

■和漢食材にはこういう使い方も！

相撲部屋の食事の定番「ちゃんこ鍋」

しょうゆ味や塩味が定番ですが、ある相撲部屋の女将が「薬膳ちゃんこ鍋」を考案しました。

ショウガ、ニンニクをたっぷり使った、まさにこれも和漢！

力士たちの体を芯から温め、夜によく眠れるそうです。

いまのこの時期にピッタリな食材ですね。

■ライスアイランドにもあります！「和漢」

実は、当社にも和漢食材を使用したお茶ができました。

「和漢茶」ほうじ茶をベースに、黒大豆、生姜、はと麦、陳皮を混ぜた、からだにほっと馴染む四季を感じられるお茶です。

お茶として美味しく飲むのはもちろん、お米と一緒に

炊飯して、茶飯にして食べていただくこともできます。

■ライスアイランドがおすすめする商品

・もち麦ごはん（玄麦タイプ）

業界初のもち麦を玄のまままで食べられる新しい商品です！

ごはんに馴染みやわらか食感なのに栄養価そのまま。

小腸で消化されず、大腸まで達して腸内環境を

整える働きがあるレジスタントスターチで腸を健康に。

冷ますとさらに効果が高まりますので、お弁当、おにぎりにも！

内容量／500g・2kg

・まるっともちもち麦

丸麦ともち麦をブレンドした国内産 100%商品です。

プチプチ弾力食感で、特に若い女性に人気です。

ごはん混ぜるのはもちろん、茹でてサラダや肉料理の付け合わせにも。

買いやすい価格で、毎日食べ続けられる食べやすさで

麦商品当社売上ナンバーワン商品です。

内容量／500g・800g・5kg



株式会社ライスアイランド

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町 2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



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