

展示会報告①～拡大するオーツ麦の市場～

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♪

先週の6/9（水）～11（金）にかけて、

「ウエルネスライフジャパン」という展示会にブース出展しました！
いくつかの展示会の複合型で、今回は、「健康食品産業展」と
「お米・穀物産業展」の両方でのブース出展でした。

「健康食品産業展」では、原料向けのオートミールのご提案をしました。
今回は、健康食品産業展での詳しい内容とお客様の反応などをご紹介します！

今話題のオートミールについて、小売り向けだけではなく、
パンやお菓子、その他食品に原料として、お使いいただけるよう、
フレークタイプだけでなく、生粒、グリッツ、ブラン、パウダーなど、
様々なラインナップのご提案をしました。

また、フレークの中でも、細かく溶けやすいクイックタイプと
厚みのあるロールタイプがあり、ご使用用途に応じた最適な種類があるのです。

意外にも、オーツ麦の生粒が他では見たことがないということもあり、
皮付きで固い原料ですが、特殊加工することで、ご飯と一緒に炊くと、
炊き上がりがプチっとプリットした食感になるため、「食感や特徴をだしたい！」
、「新しい炊飯用の健康素材を探していた」というお客様にご好評でした！

その他にも、飲料向けに、オーツ麦の粉を、小麦のふすまではなく、
オーツ麦のブランを使ったブランパンのご提案なども反応が良く、
これからのオートミール市場が、メーカーや外食様の開発商品やレシピまで
広がっていくことを確信しました！

実際に、すでにコンビニのカップスープで「オートミールカップスープ」、
カフェのドリンクメニューで「オーツラテ」、コンビニのクッキーで
「オートミールクッキー（アメリカンクッキーとも言われます）」がすでに
どんどんでてきていますので、よろしければぜひみつけてみてください♪

今回は、実際にレシピも交えてご紹介しないとなかなかイメージがつかないという
お声も多かったので、それぞれのオーツ麦原料に対して、レシピも踏まえて、
詳細のご提案をできればと思います。

オーツの玄粒をおにぎりに入れるとどんな風になるのか？
ロールタイプとクイックタイプでは、実際にどのような使い分け、
調理をしたらいいのか？などの説明もしたいと思います！！

★ライスアイランドの業務用オーツ麦商品ラインナップ

- ・オートミール 0.5mm（クイックタイプ）
- ・オートミール 0.8mm（ロールタイプ）
- ・グレインカットオーツ麦粒
- ・ローストオーツ麦フレーク
- ・クランチグラノーラ
- ・メープルグラノーラ
- ・ビターカカオグラノーラ

※下記特注原料になります

- ・オーツグリッツ
- ・オーツブラン
- ・オーツパウダー

など

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！

