

ライスアイランドのはじまり



2017年で岐阜米穀グループは創業112年を迎え、穀物繊維元年として次への飛躍のステップに立つことができました。これも皆様のおかげと深く感謝いたしております。

ライスアイランドの創業…発芽玄米から始まった。

穀物繊維を追いかけて40余年。

虚弱体質だった創業者が19歳のときに留学したドイツでライ麦中心の食生活を通して、体質が変わり、穀物の食物繊維の大切さに気づき、穀物の食物繊維(=穀物繊維)を広めることをライフワークとしようと決意しました。

最初の商品の「発芽玄米」は農家の話をヒントにして商品化に取り組みました。試行錯誤の末、商品化して発芽玄米のパイオニアとなりました。

続いて国内外の雑穀を自社で直接仕入れ、スーパーで売れるリーズナブルな価格で商品化しました。また、穀物繊維を広げるため、オーツ麦フレーク、キヌアパフなどのシリアルを取り扱ってきました。

加工穀物会社として実績とノウハウを積み、国内、世界各地の穀物の調達から製造・加工・ブレンド・商品開発を行いPB・OEMに加え、量販店・通販・メーカー向けの商品を作り続けています。

健康の為の「穀物繊維」を日本中どこでも買えるように、穀物の多様性を追及してまいります。

カタログに関するお問い合わせ

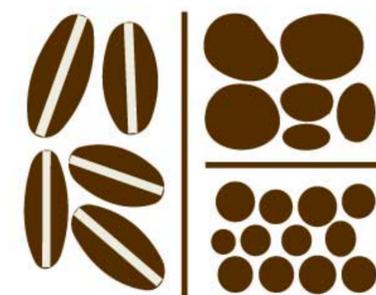
株式会社 ライスアイランド

TEL 03-5288-7700

FAX 03-5288-7701

MAIL info@riceisland.co.jp

からだに 穀物繊維



雑穀

Millet

7P

大麦

Barley

11P



シリアル

Cereal

13P

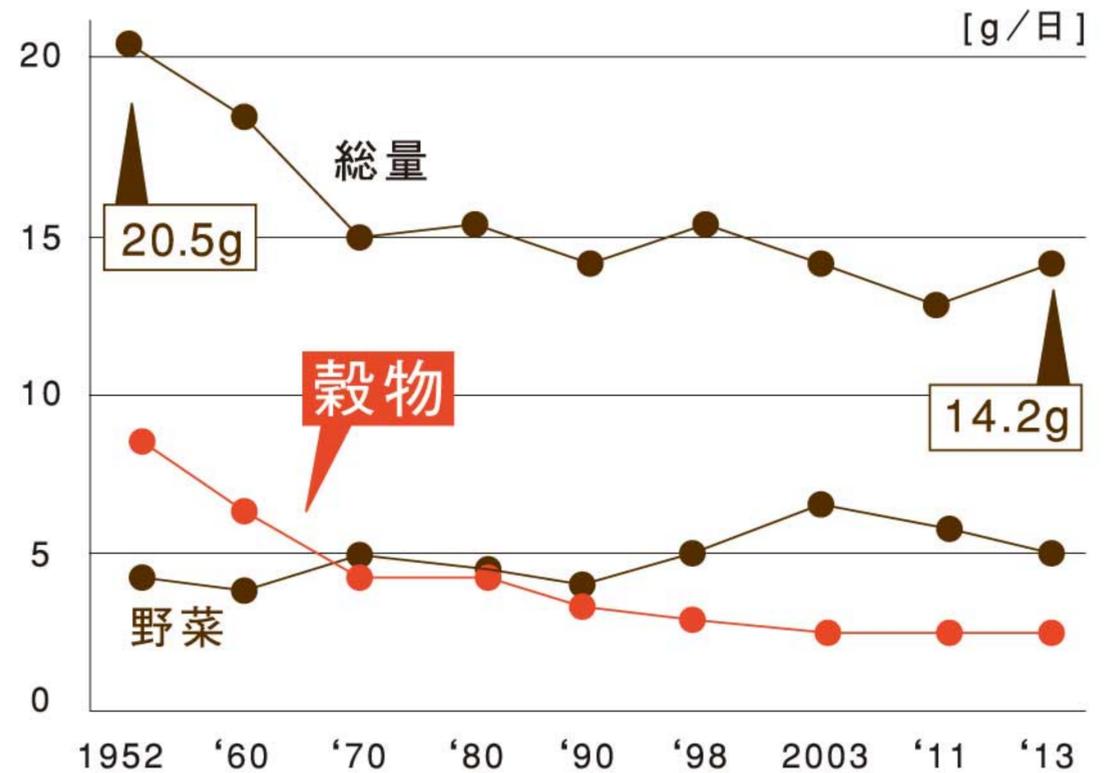


穀物カタログ

ライスアイランド



「日本人の食物繊維摂取量の推移」



[mwform_formkey key="3387"]

いま、本当に足りないのは「穀物」だった！

カギは、穀物繊維！

一日に必要な食物繊維を野菜で補うのは大変。でも、主食を大麦や雑穀、シリアルに代えれば大量の「穀物繊維」を摂ることができます。

おいしい、手軽、経済的

ライスアイランドは、日本人の昔ながらの栄養の摂り方をヒントにした食を提案します。

- 1 食物繊維をおいしく摂って、もっと健康に！

日本人には、栄養素の中で「食物繊維だけが不足している」と言われていますが、なかなか解決されません。食物繊維を含む食品として、私たちがまず思い浮かべるのは野菜ではないでしょうか。しかし野菜から食物繊維を摂取するには、かなりの量を安定的に食べなければならず、サプリメントに頼る人も増えています。

穀類から得られる食物繊維量は1950年代の半分ほどに減っています。一方で、野菜からの食物繊維摂取量は減っていません。(グラフ参照) この半世紀で劇的に私たちの食生活から減ってしまったのは穀物の食物繊維だったのです。

食物繊維不足を解決するには、食物繊維を含む食品を食べることです。主食に未精白の丸ごと穀物を加えることで、毎日手軽に、メニューに悩まず「穀物繊維」を取り入れられます。

ライスアイランドは創業から、食物繊維の多い雑穀を種類豊富に揃えてきました。食べやすさにこだわって加工、ブレンドした商品は40種類以上。ごはんのように炊けるモチモチの「大麦」、雑穀と組み合わせて食べやすくした「雑穀玄米」をはじめとする「雑穀」、朝食やおやつにうれしいグラノーラなどの「シリアル」。

これからの時代、「穀物繊維」がヘルシーな食生活の鍵を握っていくと私たちは信じています。

穀物繊維原料いろいろ



Barley 大麦

11_12P

大麦は水に溶けて糖質の吸収・消化を抑え、血糖値上昇をゆるやかにする水溶性食物繊維と水に溶けずに腸内の水分を吸って膨らむ不溶性食物繊維をバランスよく含んでいます。大麦の「穀物繊維」を効率よく食べるなら、日々の食卓に取り入れるのがオススメです。これまで主流だった押麦だけでなく、「丸麦」、「玄麦」、「大麦フレーク」「大麦パフ」と新たな大麦原料で、「麦ごはん」以外の用途に使える原料がそろっています。

商品例

まるっともちもち麦、パフソフト玄麦、大麦フレークなど

Millet 雑穀

7_10P

穀物の栄養が注目されている現在、雑穀は白米に混ぜて、手軽に食物繊維をプラスできる食材です。きび、黒米、キヌアをはじめとして、十六穀米など白米に混ぜて炊く「雑穀ごはん」が一般に浸透してきました。また、単品のほかに雑穀のパフやフレークもあり、サラダ、パンのトッピングなど料理に使える幅が広がります。産地を限定した雑穀や、雑穀と玄米を合わせた食べやすい玄米食用商品、チアシードなども取り揃えております。

商品例

おいしい十六穀、北海道雑穀十二種ブレンド、ねかせ雑穀玄米、黒米、キヌアなど

Cereal シリアル

13_20P

穀物を丸ごと食べられるフレークやパフに加工したシリアルは食物繊維を食生活に手軽に取り入れられます。シリアルには、オートミールなどの単品とグラノーラやミューズリーなどのブレンドしてあるものがあります。ミューズリーはスイス発祥で無糖の穀物フレークにナッツ、ドライフルーツを合わせたシリアルで牛乳やヨーグルトをかけて食べます。グラノーラは、ミューズリーが海を渡り、アメリカでシロップなどを混ぜてローストし、甘く食べやすくしたシリアルです。日本ではパフを加えたサクサクタイプが人気です。

商品例

グラノーラ上級者さんシリーズ、オーツ麦フレーク、キヌアパフなど

パフ、フレークってなに？

簡単に食感や食物繊維をプラスできる！

穀物は加工することで使用用途が広がります。固い穀物粒を膨化させ、サクサクにした「パフ」。蒸して圧ぺんした「フレーク」。どちらも加工することで食べやすく、レシピに取り入れやすくなり、メニュー・商品に食物繊維などの栄養をプラスできる加工穀物です。この2つの加工法をご紹介します。

パフ

パフ加工とは、穀物に水分を加え、高温で瞬間的に加熱することで中の水分が水蒸気になり、瞬間的に膨化させる方法です。穀物のパフは原料の形状、加工方法の違いにより、大きく分けて2種類あります。



○ 穀物を粒のまま加工する方法

浸漬・乾燥した穀物を一定温度で圧力釜に投入すると、穀物中の水分が一気に膨張し、粒が糊化、膨化して多孔質なパフになります。雑穀の特性や求める食感に応じて、水分値、機械の温度、加熱時間などの設定を、そのつど変更しています。

○ 穀物を粉やグリッツにした状態で加工する方法

穀物を粉やグリッツにした状態で加工する方法です。パフにする原理は同じですが、穀物を粉やグリッツにしてからエクストルーダーという機械で練り、強い圧力をかけて細い出口から押し出すことで瞬時にアルファ化させます。

フレーク

フレーク加工とは、穀物を蒸して、ローラーで圧ぺん、乾燥する加工のことです。蒸す時間や圧ぺん圧力、乾燥時間の違いで、厚みやカリッとした食感が異なり、それによって用途が広がります。①から③の順で柔らかくなっていきます。



低 ① 加工度が低いフレークは粒感が売り。
白米と混ぜて炊いたり、
パンにトッピング

加工度

② 高温で蒸して、圧ぺんを強くすることで、
そのまま食べるとサクサクした食感

高 ③ 特殊加工で、そのまま食べると
パリパリのコーンフレークのような軽さ

例えば

ロースト大麦フレークは、その軽さから「大人のコーンフレーク」として人気があります。また、穀物を粉にして練り、フレーク化する方法もあり、穀物を何種類かミックスすることで、かるーいフレークに仕上げることができます。

原料の調達と加工生産

品質と価格にこだわったラインナップ

穀物メーカーとして、商品の品質と価格にこだわり、できるだけダイレクトな調達に取り組んでおります。国内外問わず、産地を訪問してから仕入れをしているので、トレースもできます。国内は契約栽培を中心に仕入れ、海外からは自社で輸入をしています。

原料調達

国内

国内の穀物の産地はなんといっても北海道が主力となります。全国から生産者・農業団体・農協を通じて、主要な原料を契約栽培の安心品質で、安定供給できます。

[主要産地] 北海道、秋田県、岩手県、山形県、富山県、岐阜県、福井県、香川県、福岡県など

海外

国土の狭い日本での穀物生産は高コストになります。そこで、こだわらなくて良いもの、コストが見合わない原料や加工が必要な穀物、法律で保護されている穀物については、海外の産地から自社輸入を行っています。コスト・加工技術的なことと、穀物は各国の食文化としての側面もあり、関税・エコの観点などを考慮しています。

[主要産地] 中国、韓国、オーストラリア、アメリカ、カナダ、ボリビア、インド、ペルー、タイ、ラオス、ミャンマーなど

加工・生産体制

自社工場

雑穀の皮むき・精穀から始まり、破碎・焙煎・選別・ブレンド・包装・検査など原料の一次加工から製品化までを行っています。

[設備] シフター／石抜き機／粉摺機／精米機／磁力選別機／風力選別機／色彩選別機／アスピレーター／製粉機／粗破碎機／焙煎機／膨化機／エクストルーダー／X線異物検出器／ウエイトチェッカー／ロータリー式包装機／小袋包装機など

国内協力工場

製粉、製麺、焙煎、膨化、充填などパートナー企業と協力して、国内生産の強みを活かした製品作りに取り組んでいます。

海外提携工場

コスト削減と海外の技術を活かして、日本にない独創性、競争力のある商品作りのため、海外企業と提携して加工穀物製品を作っています。

Millet 雑穀

きび、あわ、ひえなど日本古来の雑穀やキヌア、アマランサス、チアシードなど、最近注目されている南米原産の雑穀まで、国内外を問わず自社で仕入れています。国産十六穀や北海道十二穀など、特徴のある商品を取り揃えています。



北海道雑穀十二種ブレンド

契約農家さんの頑張りで集まった、たっぷり12種類の北海道の素材

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 北海道で育った雑穀12種類を贅沢にブレンド 大豆、えんどう、とうもろこしの香ばしさと食感で差別化 貴重な北海道産もち麦と大麦で食物繊維もプラス 家族を気遣う毎日の食卓に。北海道フェア、催事にも 		
使用例	炊飯（おかゆ、雑炊、おにぎり）		
原材料	きび、もち玄米、黒米、大麦、青玄米、玄米、あわ、ひえ、とうもろこし、大豆、えんどう、もち麦		
主産地	日本（北海道）	食物繊維量/100g	6.0g



ねかせ雑穀玄米

本玄米で食生活を変えてみませんか？
炊くのは一週間に一回で大丈夫
いつでも玄米ご飯で健康生活をスタート
生きてる玄米が普通の炊飯器で炊ける

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 発芽玄米の次はこの玄米に注目・・・20歳若く見える！南雲先生監修 100%雑穀玄米でも炊飯器で手軽に炊ける 炊飯器の保温状態で数日置くと、大麦入り酵素玄米に変身 マクロビや病院食からも注目の「玄米+全粒穀物ブレンド」 黒米の彩りで冷めてもモチモチが続き、おにぎりやお弁当に最適 お店では、丼や定食、ランチプレートで女性メニューを増やせます 		
炊き方	<ul style="list-style-type: none"> おいしさ重視・・・本品1：水1.3で一晩浸水してスイッチON 弾力を楽しむ・・・本品1：水1.5で30分浸水+30分の蒸らし時間 <p>炊きあがったら、かき混ぜて保温しておけばOK 通常の雑穀と同様に白米に混ぜて炊飯、または、炊いたごはんを雑穀玄米ごはんを混ぜてもおいしくお召し上がりいただけます。</p>		
使用例	炊飯（おにぎり、カレー、プレートランチ）		
原材料	玄米、大麦、黒米、きび		
主産地	日本／日本・輸入	食物繊維量/100g	5.7g



おいしい十六穀

雑穀、黒米、大麦等のバランス抜群。
きびたっぷりのもちもち十六穀

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 雑穀の代表選手「きび、あわ、ひえ」50%以上使用の食感もちもちおいしい十六穀 スーパーフード「アマランサス」「キヌア」も入って栄養たっぷり 毎日食べたくなる、あっさり、くせない味わい カフェ飯はもちろん、カレー、ロコモコ丼など『がっつり+ヘルシー』メニューにも 		
使用例	炊飯（チャーハン、雑炊、お弁当）		
原材料	きび、白麦、ひえ、玄麦、もち米、黒米、あわ、黒大豆、とうもろこし、大豆、アマランサス、高きび、キヌア、発芽玄米、ごま、はと麦		
主産地	日本・輸入	食物繊維量/100g	6.7g



ありがとう国内産十六穀

希少価値の高い国産素材のみを使用した
リーズナブルな雑穀

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 日本国内流通量の95%を輸入原料が占める中で貴重な国産100%雑穀 もちもちした雑穀と玄米に大麦を組み合わせ、あっさり食べやすい 雑穀は肥料や農薬も少なくどこでも育つ、エコな穀物 豆なしなので炊飯以外に、ちまきやおはぎなどのお菓子にも使いやすい 		
使用例	炊飯（おかゆ、雑炊、ちまき、おはぎ）		
原材料	黒米、押麦、白麦、玄麦、もち玄米、きび、発芽玄米、米粒麦、もち米、青玄米、赤米、ひえ、あわ、高きび、はだか麦、アマランサス		
主産地	日本	食物繊維量/100g	4.9g

五種雑穀米

きび、あわ、たっぷり五種の穀物

特徴	ごはんに混ぜるとほんのり黄色。もちもち食感で食べやすい		
使用例	炊飯（カレー、おにぎり、雑炊）		
原材料	きび、あわ、ひえ、押麦、はと麦		
主産地	日本・輸入	食物繊維量/100g	4.0g

十種雑穀米

外食・惣菜で一番人気の豆なし雑穀

特徴	豆なしで炊きやすく、食べやすいので業務用の採用率が高いブレンド		
使用例	炊飯（チャーハン、丼もの、おにぎり）		
原材料	きび、あわ、ひえ、白麦、はだか麦、発芽玄米、高きび、黒米、赤米、はと麦		
主産地	日本・輸入	食物繊維量/100g	4.6g

もち麦十六穀

食物繊維豊富なもち麦&雑穀ブレンド

特徴	ぶちっと食感のもち麦入り十六穀。浸漬時間多めでふっくらごはん		
使用例	炊飯（カレー、プレートランチ）		
原材料	もち麦、玄麦、ひえ、押麦、きび、あわ、黒米、もち玄米、とうもろこし、高きび、アマランサス、大豆、発芽玄米、キヌア、はと麦		
主産地	日本・輸入		

きび(国産/輸入)

食欲をそそる黄色の粒、もちもちの食感

特徴	香りがよくくせもないので、茹でて料理に混込、和菓子に練込にも		
使用例	炊飯、練り込み（ロールキャベツ、肉団子、煎餅、餅）		
原材料	きび		
主産地	日本/中国等	食物繊維量/100g	1.7g

あわ(国産/輸入)

あわおこしなど古くから日本人になじみ深い雑穀

特徴	短時間で茹で上がり、適度な粘りともちもち感で鉄分や亜鉛などのミネラル豊富		
使用例	炊飯（チャーハン、丼もの、おにぎり）		
原材料	あわ		
主産地	日本/中国等	食物繊維量/100g	3.4g

チアシード

そのまま食べてツブツブ、水を加えてプルプル食感

特徴	ゴマのようにパンやクッキー生地に練り込み、手軽にスーパーフードメニュー		
使用例	練り込み(パン)トッピング(ドリンク、ヨーグルト)		
原材料	チアシード		
主産地	ペルー・アルゼンチン等	食物繊維量/100g	32.0g



黒米(国産) / 黒米グリッツ(粗挽、細挽)

時間をかけて選び抜かれた品質
少量で白米が彩り豊かなアズキ色に

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・雑穀界の王様「黒米」は白米に少量入れるだけで、アズキ色のもちもちごはん ・黒米の色は、ワインにも含まれているアントシアニンというポリフェノールの一種 ・粒を破碎したグリッツは、少量でも色づき、もちもち感も出るため、お惣菜におすすめ ・細挽グリッツは茹でてパンやクッキーに練り込めば、彩り鮮やかな差別化商品に 		
使用例	炊飯（お弁当、おにぎり）、練り込み（パン、焼き菓子）		
原材料	黒米		
主産地	日本	食物繊維量/100g	0.8g



キヌア

くせがなく、料理に合わせやすい
南米原産の機能性穀物

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・2013年は国連が制定した国際キヌア年。スーパーフードとして認知度アップ ・たんぱく質と鉄分は玄米の2倍、カルシウムは5倍！栄養バランスが優れている ・NASA(米国航空宇宙局)が宇宙食として認めた、「21世紀の主食」 ・プチプチとした食感、香りも少ないので、スープ、サラダにトッピングと幅広いメニューに 		
使用例	炊飯、練り込み（餃子、パン）、トッピング（ごま和え、サラダ）		
原材料	キヌア		
主産地	ペルー・ボリビア等	食物繊維量/100g	5.6g



アマランサス

小粒で雑穀のなかでも栄養価は抜群
これから伸びていく雑穀

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・玄米と比べて食物繊維は2倍、カルシウムは17倍、鉄分は4倍 ・ミネラルの含有量は雑穀No.1。南米原産の「スーパーグレイン」 ・茹でるとたらこのようなプチプチ食感、粘りと独特の香り ・独特な風味を生かし、エスニックメニューのトッピングやライスに！ 		
使用例	炊飯、練り込み（ハンバーグ、パン、クッキー）		
原材料	アマランサス		
主産地	インド・ペルー等	食物繊維量/100g	7.4g

Barley 大麦

この50年で消費量が1/30に減ってしまいましたが、ここ数年、食物繊維が豊富で腸内環境を改善するとされることから、「もち麦」が火付け役となり、消費量が増えつつあります。そんな大麦を「丸麦」や「押し麦」などの形状違いやブレンドした食べやすい商品など多数そろえています。



もち麦 (国産)

新品種の今までにない国内産もち麦
ぷちっとやさしい甘みが特徴

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 国内ではほとんど流通していない国内産の新品種のもち麦 大粒でプチとした弾力のある食感で、ほかの大麦に比べて甘みが強い 炊いてから長時間保温しても変色や匂いの変化が少なく、おいしさ長持ち 茹でてサラダやスープに加えても、粉にしてパン、焼き菓子にしても
使用例	トッピング(サラダ、スープ)、炊飯
原材料	大麦
主産地	日本



まるっともちもち麦

食べれば納得。もちもちした品種の
おいしい国内産丸麦

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 食用用途ではほぼ見なくなっていた「丸麦」を、食味の良い品種を選別して復活 炊くともっちりプリッとした目新しい食感が若い女性を中心に人気上昇中 大麦は水溶性、不溶性のそれぞれの食物繊維をバランスよく含む 麦ごはんはもちろん、チャーハンや、茹でてサラダやスープに加えても 	
使用例	炊飯(麦ごはん)、トッピング(サラダ、スープ、料理の付け合わせ)	
原材料	大麦	
主産地	日本	
	食物繊維量/100g	9.3g



金もち麦 (輸入)

日本のもち麦の味わいに近い
“おいしいもち麦” 見つけました

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ライスアイランド新発売の輸入もち麦(丸麦タイプ)商品 日本の大麦に近い味わいと食感のもち麦 香りや褐変などが通常の輸入もち麦より少なく、毎日食べ続けられるおいしさ 小粒ですが、弾力と味わいがひと味違う
使用例	炊飯
原材料	大麦
主産地	輸入



おいしいもちもち麦

もちもち食べやすい食感にこだわった
日本初のMIX押し麦

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ごはん混ぜる割合を多くしても食べやすいようにブレンド やわらかさともちプチ感が特徴の新しい押し麦 白米に比べて約20倍、玄米に比べて約3倍の食物繊維でヘルシー 牛タン定食、チャーハン、カレー、カフェ飯など麦ごはんメニューに 	
使用例	炊飯、トッピング(ハンバーグなどの付け合わせ)	
原材料	大麦	
主産地	日本	
	食物繊維量/100g	11.9g



うれしの押し麦

浸漬時間不要の
ふんわりやわらか押し麦

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 浸漬時間無しでもやわらかく炊ける、見た目にも存在感のある押し麦 やわらかいので、大麦初心者でもおいしく食べられる 大麦は弾力がある食感が多いが、本品はふんわりソフトな食感 やわらかな食感、お米と調和する食味、リーズナブルな価格 	
使用例	炊飯	
原材料	大麦	
主産地	日本	
	食物繊維量/100g	9.6g

Cereal シリアル

穀物をそのまま食べられるように加工したのがシリアルです。シリアルにナッツやレーズンを混ぜたもの、ヨーグルトやフルーツにトッピング、生地に練り込んでも食感が楽しめる商品を『グラノーラ・ミューズリー』。そのまま食べられる穀物のフレークやパフ、穀物を手軽にメニューに取り入れられる原料を『フレーク・パフ』といいます。



毎日おいしいフルーツグラノーラ

毎日食べても飽きないおいしさにサクサクッと軽い食感をプラス

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨーロッパで人気の「ミューズリー」タイプ。牛乳やヨーグルトに加えて朝食に ・野菜やフルーツのスムージー、ヨーグルトドリンクにブレンドすると栄養価アップ ・食物繊維豊富なオーツ麦でカラダの内側からキレイを促進 ・料理やスイーツのトッピングに美味しいレーズン、アーモンド、ココナッツ入り
使用例	トッピング(パン、朝食、スムージーなどヘルシードリンク類)
原材料	オーツ麦フレーク、レーズン、アーモンド、玄米フレーク(玄米、麦芽エキス)、コーンフレーク(コーングリッツ、砂糖、食塩)、ココナッツ、ライ麦フレーク、オーツブラン、乳化剤
主産地	日本・輸入
	食物繊維量/100g 8.9g



メープルグラノーラ

オーツ麦メインの優しい甘さのアメリカンタイプの本格派グラノーラ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・オーツ麦にアーモンド、レーズン、ココナッツを加えてカリカリ食感にロースト ・パフを入れない、甘さ控えめ「食事になる」アメリカンタイプのグラノーラ ・そのまま食べても、他の素材と合わせてもおいしい万能メープル風味 ・フルーツにトッピングしてレンジで温めると朝食におすすめ「ホットグラノーラ」
使用例	トッピング(菓子、パン、朝食)
原材料	オーツ麦、ブラウンシュガー、アーモンド、ココナッツ、パーム油、砂糖、イソマルトオリゴ糖、メープルシロップ、麦芽糖、糖蜜、食塩、着色料(麦芽エキス)、酸化防止剤(ビタミンE)
主産地	輸入
	食物繊維量/100g 8.4g



ヨーグルトに合うライグラノーラ

『無糖・無添加』グラノーラ
ライ麦が主原料のヘルシーシリアル

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・穀物繊維豊富な「ライ麦フレーク」をベースにした、ミューズリータイプ ・砂糖・添加物不使用で安心・安全・ヘルシー ・ヨーグルトに混ぜ込み一晩おくと、柔らかシリアルの"オーバーナイトミューズリー" ・穀物の旨みをいかし、パンや菓子の練り込みでヘルシー度アップ!
使用例	トッピング(スープ・シチュー料理、朝食)、練り込み(パン、パンケーキ)
原材料	ライ麦フレーク、大麦フレーク、オーツブラン、レーズン、ココナッツ
主産地	日本・輸入
	食物繊維量/100g 12.4g



ビターカカオ

大人なチョコ味とカリッと食感のオリジナルグラノーラ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・甘すぎない、ビターココア風味の大人グラノーラ ・オーツ麦フレークメインのブレンドでザクザク食感がクセになる。歯ごたえ抜群。 ・シリアルとナッツのみなので、お好みのドライフルーツを加え自由にカスタマイズ ・マシュマロやホットミルクと合わせれば、冬仕様のシリアルメニューに
使用例	トッピング(チョコレート菓子、デザート)、練り込み(焼菓子)
原材料	オーツ麦、砂糖、ココアパウダー、アーモンド、ココナッツ、麦芽糖、イソマルトオリゴ糖、菜種油、糖蜜、シナモン、食塩、着色料(麦芽エキス)、酸化防止剤(ビタミンE)
主産地	輸入



カリカリ歯ごたえクランチグラノーラ Coo

粒の食感が際立つ、パン屋さんに一番人気のグラノーラ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ナッツ、ドライフルーツが入っていない、加工に使いやすいシンプルグラノーラ ・ローストオーツ麦フレークや玄麦パフでカリカリ食感が楽しめる ・練り込んで焼成しても食感が残るので、パンや焼き菓みに ・オーツ麦、大麦、ライ麦と、食物繊維が豊富な"麦"をそれぞれの形状でブレンド
使用例	トッピング(サラダ)、練り込み(パン、焼菓子)
原材料	ローストオーツ麦フレーク(オーツ麦、イソマルトオリゴ糖、麦芽エキス、糖蜜)、玄麦パフ、ライ麦フレーク
主産地	日本・輸入
	食物繊維量/100g 11.0g



ココナッツグラノーラ

ココナッツ風味のシンプルグラノーラ
甘さはオリジナルに調整可

特徴	<ul style="list-style-type: none"> シリアルパフがメインのサクサク軽い食感の日本のスタンダードな甘いグラノーラ ドライフルーツやナッツを加え、オリジナルにカスタマイズ可能 アサイーボウルやパンケーキのトッピングなど他の素材の引き立て役に 牛乳、ヨーグルトと一緒に朝食メニューにも
使用例	トッピング(菓子、パン、朝食)
原材料	オーツ麦、砂糖、ライ麦、ココナッツ油、米、ココナッツ、小麦粉、難消化性デキストリン、とうもろこし、玄米、アーモンド、食塩、レシチン(大豆由来)、炭酸カルシウム、ビタミンE(大豆由来)、クエン酸、加工デンプン
主産地	輸入
	食物繊維量/100g 8.0g



ホワイトシュガー

ほんのり甘いサクサクグラノーラは
アレンジ自由自在

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 白さが特徴のシュガーコーティングした、万人好みのサクサクシリアル 大麦、米などが原料のシリアルパフ、オーツ麦フレーク、アーモンドのオリジナルレシピ お好みのナッツやドライフルーツを入れて、自分好みの朝食に チョコレートやアイスクリームのトッピングにもぴったり
使用例	トッピング(朝食、デザート)
原材料	砂糖、オーツ麦、米、小麦、アーモンド、ココナッツ、ココナッツ油、麦芽エキス、大麦、とうもろこし、食塩、膨張剤(炭酸カルシウム)、乳化剤(レシチン(大豆由来))、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)
主産地	輸入
	食物繊維量/100g 5.0g



大麦フレーク&パフ

大麦を手軽に朝食シリアルに
牛乳、ヨーグルトに合うサクふわ食感

特徴	<ul style="list-style-type: none"> 穀物のなかでも食物繊維が特に豊富な「大麦」のフレーク&パフ サクサクのフレーク、ふんわり食感のパフは大麦ビギナーにも食べやすい軽やかさ 炊飯の手間がいらないので、手軽に毎日のメニューにプラス コーンフレーク感覚で牛乳やヨーグルトをかけて朝食に。スープ、サラダのトッピングに
使用例	トッピング(サラダ、スープ、ヨーグルト、朝食)
原材料	大麦、砂糖、糖蜜、麦芽エキス、イソマルトオリゴ糖、食塩、ピロリン酸ナトリウム
主産地	日本・輸入
	食物繊維量/100g 9.3g



オーツ麦フレーク 0.8 mm

世界のスタンダード。オートミールなど
食感重視の朝食シリアルに

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ほどよい厚さの「0.8mm」は、適度に歯ごたえ、水分を含むとなめらかになる ミネラルが豊富で、マグネシウムが小麦粉の8倍、リンは5倍、鉄分は6倍 外皮が柔らかく食べやすいオーツ麦を、さらに食べやすいフレーク状に加工 そのまま食べるオートミール、ミューズリーのほか、手作りグラノーラの原料にも
使用例	オートミール、ミューズリー、練り込み(焼菓子)
原材料	オーツ麦
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 10.7g

オーツ麦フレーク1.0mm 要加熱、要加水。食感の残る厚めのフレーク

特徴	オートミール以外には、パンへの練り込み、グラノーラの原料に。
使用例	炊飯、練り込み(パン)
原材料	オーツ麦
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 10.7g

オーツ麦フレーク0.6mm ソフトで「焼き菓子の食感が軽くなる」

特徴	厚さ0.6mmの薄めのフレークは吸水しやすく、火が通りやすいのが特徴
使用例	トッピング(ヨーグルトドリンク、スムージー)、練り込み(焼菓子)
原材料	オーツ麦
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 10.7g



クイックオーツ

吸水しやすい小粒オーツ麦フレークは
ドリンクやカップスープに

特徴	<ul style="list-style-type: none"> オーツ麦の半割れを圧べんした小粒のフレーク。標準的な「オートミール」 ナッツやドライフルーツとブレンドし、オリジナルミューズリー作りに 小粒なので、加工しやすく、インスタントスープの浮き身にも最適 クッキーやパンケーキの生地などに混ぜ込んでも、なめらかになじむ
使用例	トッピング(ミューズリー、スープ)、練り込み(焼菓子、パンケーキ)
原材料	オーツ麦
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 10.7g



ライ麦フレーク 0.6 mm

実績ある食物繊維のスーパースター
『ライ麦』の使い道はパンだけじゃない

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・酸っぱいイメージのライ麦も、フレークは酸っぱくない！シリアルとして幅広い用途に ・通常より薄めのフレークに加工しているので、そのままでも食べやすい ・小麦粉に比べ、亜鉛は11倍、ビタミンB2と食物繊維は5倍と栄養素たっぷり ・王道はハード系のライ麦パン。生地に練り込んでも、表面にトッピングしても
使用例	トッピング(朝食、ミューズリー、グラノーラ)、練り込み(パン)
原材料	ライ麦
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 16.6g



大麦フレーク

炊飯不要のそのまま食べられる大麦。
スープ、サラダ、ヨーグルトに

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・「穀物の中でも水溶性食物繊維も多く含む」と注目の大麦を食べやすくフレークに ・そのままでも食べられる薄さだから、様々な「快腸レシピ」の開発に ・炊飯せずに、ごはんに混ぜ込める！穀物繊維たっぷりのお茶漬け、パエリア、ピビンパに ・軽く水分を含ませるとさらに食べやすい！ サラダ、オムレツ、サンドイッチの具に
使用例	トッピング(サラダ、オムレツ、サンドイッチ)、練り込み(スープ、米料理)
原材料	大麦
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 9.3g



スーパーブランフレーク

オーツ麦&ライ麦のハーモニーで
食物繊維たっぷり麦を食べやすく

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・食べにくいイメージのライ麦を、グラノーラでおなじみのオーツ麦に合わせて食べやすく ・ブレンドしているので、それぞれの穀物臭が中和され、幅広いメニューに使いやすい ・ドライフルーツやナッツを加えて、オリジナルの朝食シリアルに ・パン、クッキーなどのベーカリー商品の差別化原材料として
使用例	練り込み(パン、ハンバーグ、サラダ)、トッピング(朝食)
原材料	オーツ麦、ライ麦
主産地	カナダ、オーストラリア等
	食物繊維量/100g 10.9g



ローストオーツ麦フレーク

おいしく穀物繊維の原点
上品な甘さをカリカリ食感で用途が広がる

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・オーツ麦フレークに糖蜜をかけてロースト。甘すぎないので幅広く使える ・ナッツやドライフルーツ、他のシリアルとブレンドすればオリジナルグラノーラに ・パンやクッキー生地に練り込んで、適度のザクザク感とほんのりとした甘みをプラス ・甘さが控えめなので料理にも応用可能。サラダのトッピングにもおすすめ
使用例	練り込み(パン、焼菓子)、トッピング(グラノーラ)
原材料	オーツ麦、イソマルトオリゴ糖、麦芽エキス、糖蜜
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 9.0g



ロースト大麦フレーク

大人はシリアルで穀物繊維を摂る
コーンフレークのように軽い食感

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ありそうでなかった、コーンフレークのようなサクサク食感の焙煎した大麦フレーク ・忙しい人も、健康素材として注目の大麦を手軽に食事に取り入れられる ・サクサク軽く、ほのかな酸味が特徴。水分を含んでも形状を保つのでスープの浮き身にも ・カレーパンなど揚げ物の衣にすると、香ばしさも栄養価も大幅アップ
使用例	トッピング(ピザ、ポタージュ、カレーパン、アイスクリーム、朝食)
原材料	大麦、砂糖、糖蜜、麦芽エキス、イソマルトオリゴ糖、食塩、ピロリン酸ナトリウム
主産地	オーストラリア等
	食物繊維量/100g 18.7g



大豆フレーク

健康菓子の定番！大豆を手軽に使える
ヘルシー菓子の必須アイテム

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・そのままでも食べられて、本来の香り、食感を残したフレークタイプの大豆 ・ナッツの代わりにチョコレートや焼き菓子に加えれば「ヘルシースイーツ」 ・素材そのままの味なので、サラダやスープのトッピングなど幅広く使える ・生活習慣病の予防に効果的と言われるイソフラボン、タンパク質など栄養たっぷり
使用例	トッピング(サラダ、スープ)、練り込み(チョコレート、焼菓子)
原材料	大豆、食塩
主産地	アメリカ等
	食物繊維量/100g 15.5g



パフソフト キヌア

調理不要！ふりかけるだけ！
そのまま使えるパフタイプのキヌア

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーフードとして注目されたキヌアをそのまま食べられるパフタイプ ・サラダやスープ、スイーツのトッピングに最適なサクサク、カリカリ食感に ・玄米の2倍のたんぱく質、鉄分をとれるスーパーフード ・粒のままパフ化しているので、水につけてもカリカリ感が長持ち 		
使用例	トッピング(サラダ、スープ、スイーツ)、練り込み(パン)		
原材料	キヌア		
主産地	ペルー・ボリビア等	食物繊維量/100g	7.1g



パフソフト 玄米

混ぜるだけで和風アレンジが完成。
玄米の食べにくさを一発解消

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富な玄米が食べやすいパフになった！ ・白米と一緒に炊けば、ふわふわの食感になって、より食べやすい ・トッピングとして、そのままお茶漬けや、あんみつなど和スイーツに ・唐揚げも「パフソフト玄米」入り衣をつければカロリー控えめ、ヘルシー 		
使用例	トッピング(お茶漬け、あんみつ、揚げ物、ごはん、ミューズリー、グラノーラ)		
原材料	玄米		
主産地	日本	食物繊維量/100g	4.3g



パフソフト 五穀ブレンド

和洋中甘…メニューを問わない
ブレンドパフ。固さも柔さもお好みで

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・黒米、キヌア、大麦、玄米、はと麦と雑穀オールスターをそのまま食べられるパフに ・料理にトッピングとして使えば、黒、黄、白などの彩りと食感のバラエティに ・今まで雑穀を取り入れにくかった菓子、パンなども下処理なしで使いやすい ・粒の大きさや風味、色、個性の異なる、そのまま食べられる付加価値雑穀 		
使用例	トッピング(ちらし寿司、サラダ、ふりかけ、グラノーラ)、練り込み(パン)		
原材料	黒米、玄米、きび、キヌア、はと麦		
主産地	輸入・日本	食物繊維量/100g	4.3g



パフソフト 大麦(分搗麦)

話題の大麦をカリカリ食感で楽しむ！
サラダ・スープのトッピングにも

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・パフだから、栄養価の高い外皮を残した大麦をまるごとそのまま食べられる ・練り込んでも食感が残るから、歯ごたえのあるハード系のパンや焼き菓子にマッチ ・料理にトッピングして「穀物繊維メニューを強化！」イチ押しシリアル ・半割れの大麦を加工したカリッと、固めの食感が特徴 		
使用例	トッピング(サラダ、スープ)、練り込み(ハード系パン)		
原材料	大麦		
主産地	日本	食物繊維量/100g	12.1g



パフソフト はと麦

はと麦を食べて、Let's 美肌！
食べやすさを追求したパフタイプ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・粒が固く、クセのあるはと麦も、パフならスナック感覚で食べられる ・むくみや肌荒れの改善にいいとされる、女性の味方 ・食物繊維は精白米の2倍、ビタミンB1や鉄、マグネシウムなどミネラルも含まれている ・体力の回復にいいとされる「はと麦粥」もトッピングするだけで出来上がり 		
使用例	トッピング(粥、お茶漬け、サラダ、ヨーグルト)		
原材料	はと麦		
主産地	ラオス・タイ等	食物繊維量/100g	2.1g

パフソフト きび ふりかけるだけでパッと華やか雑穀料理

特徴	ビタミンB群、鉄、亜鉛が白米の約2倍。料理の彩に		
使用例	トッピング(サラダ、生春巻き)、練り込み(餃子、ピロシキ)		
原材料	きび		
主産地	中国	食物繊維量/100g	1.9g

パフソフト 黒米 黒米がサクサクに！ふりかけて使える！

特徴	黒米がそのまま食べられるパフ。カリッと固めで練りこんでも食感が残る		
使用例	トッピング(おひたしや和え物、サラダ)、練り込み(パン、せんべい、餅)		
原材料	黒米		
主産地	日本	食物繊維量/100g	5.0g

小売用商品のご案内

食物繊維の売り場
づくりに欠かせない



販促グッズも随時更新中!

商品の特徴、おすすめレシピなどを掲載したリーフレットを商品に同梱して発送しています。売り場の活性化、お客様へのご提案にお役立てください!

Millet

雑穀

テーマは「毎日食べられる」



おいしい十六穀
(30g×6/500g/150g)

食べやすさが特徴で、
お求めやすい雑穀です



ねかせ雑穀玄米
(900g)

玄米で食事を変革。
食べ続けられる玄米の
4つの秘密



**北海道雑穀
十二種ブレンド**
(25g×7/500g)

発売以来産地限定雑穀を
お求めやすい価格で

その他 - 黒米、きび、あわ、キヌア、アマランサスなど

Cereal

シリアル

グラノーラ上級者さんシリーズ

スナック菓子タイプだけでなく、多様化のポイントは『大人向け』



グラノーラ上級者さんのグラノーラ
ナッツ&レーズン
(250g)

アメリカンなカリカリ
食感で、売れ筋ですから
売り場の中心



グラノーラ上級者さんのミューズリー
ヨーグルト ミックス
(300g)

輸入品が多い中で、日本人
の好みに合わせた国内加工
のミューズリー



グラノーラ上級者さんの
オートミール
(500g)

これから売れるシリアル
の中心で、シリーズ展開
で相乗効果

Barley

大麦

麦の品揃え No.1!



まるっともちもち麦
(800g/500g)

発売してみたら驚きの女性
人気で、今まで無かった大麦



おいしいもちもち麦
(700g/500g)

売れ筋の大麦を、お米との
相性を合わせたミックス麦



うれしの押麦
(500g)

やわらか品種の食べやすさ
で、麦の品揃えの逸品です

穀物繊維シリアル

穀物繊維を朝食で摂取! おいしさと機能性の両立シリアル



かる〜いグラノーラ
(260g)

甘すぎないのでアレンジが
できるサクサクグラノーラ



大麦フレーク
(200g)

食物繊維たっぷり大麦
はコーンフレークのように
牛乳で

その他 - ライ麦フレーク、オーツ麦フレーク、キヌアパフなど

大分類	掲載ページ	JANコード		原料名	規格	参考小売価格 (/製品)	ケース 入数	賞味 期限 (カ月)	
			商品番号						
雑穀粒 (単品・ブレンド)	8	49003907	08547	おいしい十六穀 (個包装タイプ)	30g×6袋	¥331	10	12	
	8	49003907	03696	素材 おいしい十六穀 (大袋タイプ)	500g	¥762	10	12	
	8	49003907	03986	ちょこらミレット おいしい十六穀	150g	¥240	10袋×3	12	
	8	49003907	03733	北海道雑穀十二種ブレンド (個包装タイプ)	25g×7袋	¥476	10	12	
	8	49003907	07847	北海道雑穀十二種ブレンド (大袋タイプ)	500g	¥1,143	10	12	
	8	49003907	03719	ありがとう国内産十六穀 (個包装タイプ)	25g×8袋	¥476	10	12	
	8	49003907	03757	素材 ありがとう国内産十六穀 (大袋タイプ)	500g	¥1,143	10	12	
	7	49003907	08646	命の食事 雑穀玄米	1kg	¥880	6	12	
	7	49003907	08790	ねかせ雑穀玄米: Cook Cereal	900g	¥1,180	10	12	
	9	49003907	08806	もち麦十六穀 (個包装タイプ)	30g×6袋	¥379	10	12	
	9	49003907	01371	五種雑穀米スティックタイプ	25g×10袋	¥362	10	12	
	10	49003907	01944	素材 黒米 (国産)	500g	¥848	10	12	
	10	49003907	04044	ちょこらミレット 黒米 (国産)	150g	¥229	10袋×3	12	
	10	49003907	02873	素材 キヌア (輸入)	500g	¥1,108	10	12	
	10	49003907	01968	素材 アマランサス (輸入)	500g	¥850	10	12	
	9	49003907	08271	チアシード スタンドバック	5g×12袋	¥500	10	12	
	10	49003907	08257	キヌア スタンドバック	14g×8袋	¥433	10	12	
	10	49003907	08264	アマランサス スタンドバック	25g×8袋	¥328	10	12	
	大 麦	11	49003907	08653	まるっともちもち麦 (国産) 800g	800g	¥457	10	12
		11	49003907	08462	まるっともちもち麦 (国産) 500g	500g	¥305	10	12
12		49003907	08813	うれしの押麦	500g	¥275	10	12	
11		49003907	08493	おいしいもちもち麦スティック (押麦)	45g×7袋	¥258	10	12	
11		49003907	08486	おいしいもちもち麦 (押麦) 700g	700g	¥457	10	12	
11	49003907	08530	おいしいもちもち麦 (押麦) 500g	500g	¥305	10	12		
シ リ ア ル	(14)	49003907	08660	グラノーラ上級者さんのミューズリー ヨーグルトミックス	300g	¥524	10	9	
	(13)	49003907	08448	グラノーラ上級者さんのグラノーラ ナッツ&レーズン	250g	¥556	10	10	
	13	49003907	08011	グラノーラ上級者さんのグラノーラ ビターカカオ	250g	¥556	10	9	
	16	49003907	08677	グラノーラ上級者さんのオートミール	500g	¥550	10	9	
	16	49003907	08622	グラノーラ上級者さんのオート麦フレーク	500g	¥544	10	9	
	13	49003907	08189	メープルグラノーラ (スタンドバック)	600g	¥980	10	6	
	14	49003907	08325	ヨーグルトに合うライグラノーラ (スタンドバック)	550g	¥850	10	6	
	14	49003907	08301	毎日おいしいフルーツグラノーラ (スタンドバック)	500g	¥850	10	6	
	14	49003907	07489	毎日おいしいフルーツグラノーラ	300g	¥524	10	6	
	14	49003907	07502	カリカリ歯ごたえクランチグラノーラ Coo	300g	¥524	10	6	
	14	49003907	07519	ヨーグルトに合うライグラノーラ	300g	¥524	10	6	
	15	49003907	08820	大麦フレーク&パフ (スタンドバック)	200g	¥440	10	6	
	17	49003907	05737	素材 大麦フレーク	200g	¥238	10	6	
	19	49003907	08288	キヌアパフ スタンドバック	8g×8袋	¥389	10	6	
-	49003907	08363	かる〜いグラノーラ (スタンドバック)	260g	¥463	10	7		

(ご発注方法)

- ・ご発注はFAXでお願いします。
- ・受注の締め時間は昼12時です。
- ・発送は翌営業日です。
- ・発注ロットは8ケース以上です。

FAX : 0120-065-064

 : **info@riceisland.co.jp**

FAXもしくはEメールで、①～⑥を記載してお願いいたします。

ご依頼方法

- ①原料名(イメージ、〇〇のようなものを探しているなどでも可)
- ②サンプル必要量 ③用途・ターゲット
- ④使用予定量 ⑤使用時期 ⑥ご担当者

「カリカリ食感」「粒の大きさが〇〇くらい」「健康に良さそうなもの」というご要望の仕方でも結構です。「フレークって何だろう?」「ミューズリーって?」など、そんな時にはサンプルセットもご用意しております。

粉・グリッツのオーダー

穀物粉を麺や菓子、パンなどに
使い易いグリッツにしました。

穀物粉

穀物粉をミックスすることで原料ごとで色づきやモチモチとした食感など特性が変わりますので、粉ものの麺やお菓子に特徴がでます。
例：黒米粉、玄米粉、大麦粉、オート麦粉、ライ麦粉、きび粉、アマランサス粉など

グリッツ

グリッツとは穀物の粒を粉状にするのではなく、粗く破碎させたものです。「加熱処理」の有無と「粒の大きさ」を調整することで、さまざまな用途に適した製品ができます。粒を細かくすると粉との相性がよくなります。粒径が大きいほど粒の個性が出て歯ごたえがあります。小麦粉に混ぜた場合は、グリッツは見た目や食感で特徴を出すことができます
例：黒米グリッツ、大麦グリッツ、ライ麦グリッツ、オート麦グリッツ、十六穀グリッツなど

※アルファ化などの特注は t 単位になります。

お問い合わせ方法

上記、FAX もしくは Eメールにてお問い合わせください。
記入シートをお送りいたしますので、継続数量や期日、配合など必要な情報をご記入いただき、ご返信ください。内容を確認してからお電話させていただきます。

[参考文献]

- 「2週間で体が変わる「もち麦」ダイエット」(著者 小林 弘幸(順天堂大学医学部教授/株式会社 KADOKAWA))
- 食品知識ミニブックシリーズ「雑穀入門」(井上直人、倉内信幸共著/日本食糧新聞社)、
- 「日本食品標準成分表 2010」 ○NHK きょうの健康 2017年1月号

会社概要

社名 株式会社ライスアイランド
本社 〒500-8322 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 〒100-0006
東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館1F
TEL:03-5288-7700 / FAX:03-5288-7701
設立 1983年(昭和58年)
代表者 小塩 貞子
関連会社 岐阜米穀株式会社

ライスアイランドとは？

ライスアイランドは創業109年の岐阜米穀(株)のグループ会社です。世界中からの穀物の自社輸入、日本国内での雑穀の契約栽培、日本の食の中心である『穀物』文化の発信と普及に、私たちは情熱を傾けています。穀物クリエイティブカンパニーとして、「穀物の食物繊維」=「穀物繊維」をテーマに未精白な穀物の多様性を提案します。

ライスアイランドの穀物

十数年前までは、『食物繊維』は栄養素の中でエネルギーにも体の構成要素にもならない不要なものという認識でした。

しかし、近年、腸内細菌のエサになることや免疫系に影響を与え、『体の調子を整える』機能があることがわかってきました。ライスアイランドは設立時から健康のために白米、小麦粉など精白された穀物より、食物繊維が豊富な未精白の穀物を発芽玄米、十六穀米、雑穀パフ・フレークなどの形で積極的に商品化、販売しています。

未精白な穀物を中心とした食事は肉中心の食事に比べ、エネルギー効率がよく、環境負荷をも減らすとされています。

私たちは、食を通して、農・環境・健康に最適環境を提案します。

ファクトリーショップ



試食メニュー例

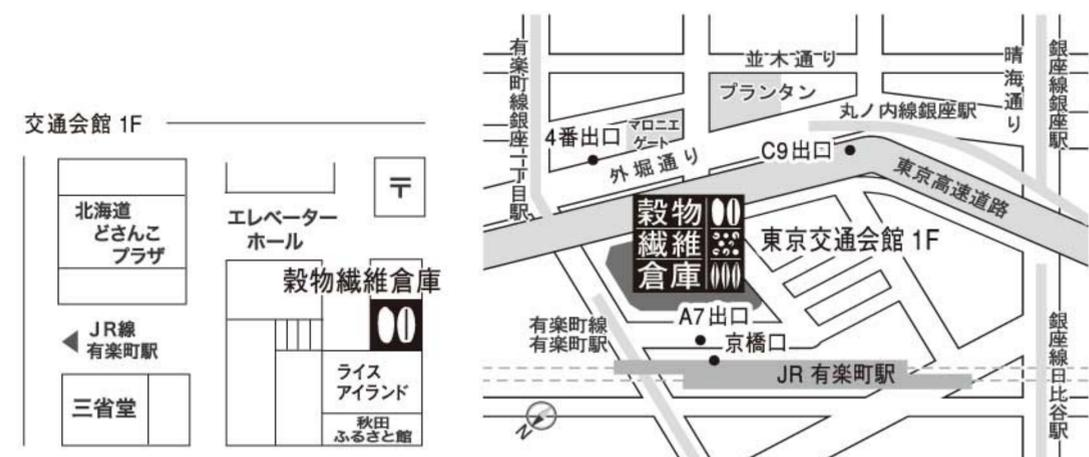
- オーバーナイトグラノーラ
- 大麦食べ比べ
- ねかせ雑穀玄米
- 穀物パフ
- 穀物フレーク
- グラノーラ
- ミューズリー
- オートミール
- ブレンドオーダー試験

穀物原料が揃っています

- 雑穀、玄米、大麦、シリアル・・・穀物ナンバーワンの品揃え
- 穀物の種類、特長、栄養、食べ方・・・穀物の情報がいっぱい
- 健康に役立つ、使い方やメニュー・・・おいしい食べ方
- サンプルと試食を食べてナットク・・・曜日ごとの試食できます
- 商品開発やバイヤー向け商材・・・品揃えでサポート



完成イメージ図



ファクトリーショップ 穀物繊維倉庫

東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館1F

TEL:03-5220-7788 FAX:03-5220-7799

一目でわかる業務用サイズ一覧

- ★100kg以上、1t以上のお客様はお見積りをご案内いたしますので、お問合せください。
- ★リードタイム、ケースサイズ等につきましては、営業までお問合せいただきますよう、お願いいたします。
- ★在庫があるものは、原則受注の翌営業日出荷いたします。受注締時間昼12時まで。

2017.2

大分類	掲載ページ	原料名	業務用(L袋):ケース入数4袋				賞味期限(ヶ月)	一般用(M袋):ケース入数10袋				賞味期限(ヶ月)
			JANコード 商品番号	規格(kg)	1袋あたり	参考卸価格 kgあたり		JANコード 商品番号	規格(kg)	1袋あたり	参考卸価格 kgあたり	
雑穀粒(単品・ブレンド)	8	おいしい十六穀 ※L袋は十五穀	49003907 03825	5	¥3,638	¥728	6	49003907 03696	500	¥762	¥1,524	12
	8	北海道十二種ブレンド※L袋は十穀	49003907 07854	5	¥6,625	¥1,325	6	49003907 07847	500	¥1,143	¥2,286	12
	7	雑穀玄米 1kg						49003907 08646	1000	¥880	¥880	6
	7	ねかせ雑穀玄米: Cook Cereal						49003907 08790	900	¥1,180	¥1,311	6
	8	ありがとう国内産十六穀	49003907 03832	5	¥6,969	¥1,394	6	49003907 03757	500	¥1,143	¥2,286	12
	9	五種雑穀米(輸入ブレンド)	49003907 02613	5	¥2,987	¥597	6	49003907 01036	500	¥572	¥1,144	12
	9	十種雑穀米(輸入ブレンド)	49003907 03849	5	¥4,082	¥816	6	49003907 02453	500	¥672	¥1,344	12
	10	黒米(国産)	49003907 02590	5	¥7,602	¥1,520	調整年月日	49003907 01944	500	¥848	¥1,696	12
	10	黒米グリッツ(粗挽)	49003907 06451	4	¥4,987	¥1,247	6	49003907 06444	400	¥619	¥1,548	6
	10	黒米グリッツ(細挽)	49003907 07298	4	¥4,987	¥1,247	6	49003907 07212	400	¥619	¥1,548	6

雑穀粒(単品・ブレンド)	9	きび(国産)	49003907 02545	5	¥8,416	¥1,683	6	49003907 01906	500	¥1,286	¥2,572	12
	9	きび(輸入)	49003907 01425	5	¥2,263	¥453	6					
	9	あわ(国産)	49003907 02552	5	¥12,507	¥2,501	6	49003907 01869	500	¥1,524	¥3,048	12
	9	あわ(輸入)	49003907 01418	5	¥2,263	¥453	6					
	10	キヌア	49003907 02835	5	¥9,685	¥1,937	6	49003907 02873	500	¥1,108	¥2,216	12
	10	アマランサス	49003907 02620	5	¥3,349	¥670	6	49003907 01968	500	¥850	¥1,700	12
	9	チアシード	49003907 08349	4	¥6,282	¥1,571	6					
	-	ドライタイプ発芽玄米						49003903 86844	420	¥379	¥902	12
	-	無洗化玄米	49003907 05966	5	¥2,054	¥411	調整年月日	49003907 02668	420	¥429	¥1,021	調整年月日
	-	はと麦(輸入)	49003907 03795	5	¥8,690	¥1,738	6	49003907 04464	500	¥1,067	¥2,134	6
大麦	11	まるっともちもち麦					49003907 08462	500	¥305	¥610	12	
	11	おいしいもちもち麦					49003907 08530	500	¥305	¥610	12	
	12	もち麦(国産)					49003907 08554	500	¥650	¥1,300	12	
	12	金もち麦					49003907 08837	500	¥370	¥740	12	
12	うれしの押麦					49003907 08813	500	¥275	¥550	12		

大分類	掲載ページ	原料名	業務用(L袋):ケース入数4袋				一般用(M袋):ケース入数10袋				賞味期限 (ヶ月)				
			JANコード		規格(kg)	参考卸価格		JANコード		規格(kg)		参考卸価格			
			商品番号	1袋あたり		kgあたり	商品番号	1袋あたり	kgあたり						
シ リ ア ル	13	メープルグラノーラ	49003907	08004	3	¥4,219	¥1,406	6	49003907	08189	600	¥980	¥1,633	6	
	13	ビターカカオ	49003907	08028	3	¥4,219	¥1,406	6	49003907	08011	250	¥556	¥2,384	6	
	14	毎日おいしいフルーツグラノーラ	49003907	07878	2.5	¥2,715	¥1,086	6	49003907	07489	300	¥524	¥1,747	6	
	14	ヨーグルトに合うライググラノーラ	49003907	07908	3	¥3,258	¥1,086	6	49003907	07519	300	¥524	¥1,747	6	
	14	カリカリ歯ごたえクラッシュグラノーラ Coo	49003907	07892	3	¥3,258	¥1,086	6	49003907	07502	300	¥524	¥1,747	6	
	15	マルチグラノーラ ホワイトシュガー	49003907	07939	1.3	¥1,647	¥1,267	6							
	15	大麦フレーク&パフ							49003907	08820	200	¥440	¥2,200	10	
	16	オーツ麦フレーク 0.6mm	49003907	06345	2	¥1,194	¥398	6	49003907	06338	200	¥238	¥1,190	6	
	16	オーツ麦フレーク 0.8mm	49003907	08318	2.5	¥1,494	¥598	6	49003907	08370	200	¥254	¥1,270	6	
	16	オーツ麦フレーク 1.0mm	49003907	08110	4	¥2,388	¥597	6	49003907	08240	350	¥311	¥889	6	
	16	クイックオーツ	49003907	08387	2.5	¥1,194	¥478	6	49003907	08394	200	¥254	¥1,270	6	
	17	ライ麦フレーク 0.6mm	49003907	06376	2	¥1,194	¥597	6	49003907	06369	200	¥238	¥1,190	6	

17	スーパーグレインフレーク	49003907	08356	2	¥1,196	¥598	6	49003907	08295	450	¥380	¥844	6
17	大麦フレーク	49003907	06352	2	¥1,517	¥759	6	49003907	05737	200	¥283	¥1,415	6
18	ローストオーツ麦フレーク	49003907	07373	3.5	¥3,439	¥983	6	49003907	07342	350	¥478	¥1,366	6
18	ロースト大麦フレーク	49003907	07380	1.2	¥1,510	¥1,258	6	49003907	07359	150	¥308	¥2,053	6
18	大豆フレーク	49003907	07205	3.5	¥3,674	¥1,050	6	49003907	04525	500	¥714	¥1,428	6
19	パフソフト キヌア	49003907	07274	2	¥7,960	¥3,980	6	49003907	05942	200	¥858	¥4,290	6
19	パフソフト 玄米	49003907	07700	2	¥3,014	¥1,507	6	49003907	07694	200	¥400	¥2,000	6
19	パフソフト 五穀ブレンド	49003907	07861	2	¥3,670	¥1,835	6	49003907	07120	200	¥524	¥2,620	6
20	パフソフト 大麦(分搗麦)	49003907	07014	2	¥2,864	¥1,432	6	49003907	07007	200	¥362	¥1,810	6
20	パフソフト はと麦(輸入)	49003907	07069	1.5	¥3,204	¥2,136	6	49003907	07052	150	¥616	¥4,107	6
20	パフソフト きび(輸入)	49003907	07090	1.5	¥2,036	¥1,357	6	49003907	07083	150	¥286	¥1,907	6
20	パフソフト 黒米	49003907	07038	2	¥2,744	¥1,372	6	49003907	07021	200	¥362	¥1,810	6

お問合せ商品について

例:雑穀(赤米、高きび、ひえ、きりもち(大麦)、白麦)、加工穀物(パフ、ペレット、フィアンティーン)

◎各種類のブレンド、ミックスできます(1ロット300キログラム以上)