

～ 「大麦」を取り入れる注目の健康食生活 ～

『やわらかもち麦』新発売！

もちぷちの新食感が楽しい、手軽に使える料理素材

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、自分らしい健康的なライフスタイルを目指している方、ナチュラル志向で食事にも気をつけている方に向けて、もちぷち食感のもち麦を使った『やわらかもち麦』を新発売いたします。蒸すことで健康維持・増進の効果が高い大麦（もち麦）をそのまま食べる事ができ、普段の食生活では摂取しにくい水溶性食物繊維を手軽に取り入れていただくことができます。2014年10月1日より、全国のスーパーマーケット量販店にて販売開始いたします。

【“幻の麦”とも呼ばれる「もち麦」】

大麦には「うるち種」と「もち種」があり、“もち麦”はもち性の大麦で、もちもちプチプチした食感と香り高い味わいが特徴です。

現在一般的に食べられているのはうるち種です。もち種はもち米の代替品として昭和初期まで広く生産されていましたが、

現在では生産量が少なく「幻の麦」とも言われています。

【もち麦は水溶性食物繊維が豊富】

大麦は食物繊維が他の食材に比べて豊富かつ水溶性食物繊維が多いことが特徴です。

「もち麦」は特に水溶性の食物繊維が多く含まれています。水溶性食物繊維は、通常の食生活では摂りにくい栄養素であり、「やわらかもち麦」はその水溶性食物繊維を手軽に摂ることができます。



やわらかもち麦

内容量：70g 希望小売価格：税込142円
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日
JANコード：4901148076475



調理例；もち麦入りカレーライス

【おいしく・簡単・ヘルシー食材シリーズ】

現代の食生活の変化に伴い、今求められているのは「時短」「簡便」「健康」。

「おいしく・簡単・ヘルシー食材」シリーズは、この3つのニーズを叶えるシリーズです。



もち麦入り蒸し大豆

内容量：80g 希望小売価格：税込142円
サイズ：180×130×20 賞味期間：60日
JANコード：4901148076468



(左より)
やわらか蒸し大豆
やわらか蒸し黒豆
やわらか蒸しサラダ豆