

2021年7月 国産蒸しもち麦が「機能性表示食品」に 「食後血糖値の上昇をおさえる」機能性表示で健康価値がより明確に

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、with 日本の農家さんシリーズの「国産蒸しもち麦」を『「食後血糖値の上昇をおさえる」機能性表示食品』としてデザインリニューアルし、2021年7月中旬より順次全国のスーパー・小売店で販売致します。

高まる健康志向の中、「もち麦」は雑穀市場で存在感を増しています。今回、おいしさ・簡便さが評価されている「マルヤナギ with 日本の農家さん 国産蒸しもち麦」が機能性表示食品となったことで、具体的な健康価値を消費者にわかりやすく伝えることが可能になりました。これを機会として、商品認知向上と食の方提案を強化し毎日の食生活に取り入れていただくことで、消費者の健康の維持増進と更なるもち麦市場の拡大を目指したいと考えています。

【商品概要】簡単・便利でおいしい国産蒸しもち麦、食後血糖値の悩みをサポート



●簡単・便利な加熱調理済み食品

加熱調理済みなので、水洗い・炊飯不要で、開けてそのまま食べられます。ごはんと混ぜたりごはん代わりに主食としてはもちろん、スープやサラダへ入れるのもオススメです、様々な料理にお使いいただけます。

●食後血糖値の悩みをサポート

大麦β-グルカンに食後血糖値の上昇をおさえる機能が報告されていることを消費者庁に届け出た機能性表示食品です。

●国産もち麦“キラリモチ”100%使用

数ある中から蒸しもち麦に最適な品種として選んだ“キラリモチ”は、ほんのり黄色でもちもち食感、お米のような甘みが特徴です。

●鮮度を重視し自社精麦

お米と同じ様に麦も精麦して日が経つと鮮度が落ちてしまいます。鮮度の良い商品をお届けするため、自社工場で精麦したもち麦を使用しています。

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
国産蒸しもち麦	70g	138円（税込：149円）	175×125×20mm	常温	60日

【機能性関与成分】大麦β-グルカン

【届出表示】本品には大麦β-グルカンが含まれます。大麦β-グルカンには食後血糖値の上昇をおさえる機能があることが報告されています。

【届出番号：G32】本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
- 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
- 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。
- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。