

兵庫県立社高校生との共同開発 兵庫県加東市産もち麦使用 8/20「スープで食べるもち麦 和だしカレー」 機能性表示食品で新発売

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、兵庫県立社(やしろ)高等学校(校長：若浦直樹)生活科学科生徒との共同開発商品「スープで食べるもち麦和だしカレー」を2021年8月20日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。この度、おいしさ・簡便さが評価されている「スープで食べるもち麦」シリーズに「和だしカレー」が加わり全4品となりました。本品は和風だしベースの食べやすい味で“もち麦を毎日食べたい”消費者要望にお応え、また具体的な健康価値が伝わりやすい「機能性表示食品」です。これを機会として、より多くの消費者に毎日の食生活に取り入れていただき、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】

●社高校生徒と共同開発。和風だしベースのカレーでもち麦を毎日おいしく

商品案や購入者アンケート結果を踏まえ、生徒達との話し合いや試作を重ねた結果、和風だしをベースにスパイシーなカレーが香る、毎日おいしくもち麦を食べていただけるスープができました。



●加東市産もち麦“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ぶち食感、お米のような甘みが特徴です。

新商品の開発に取り組んだ社高校生徒ら

●「食後血糖値の上昇をおさえる」機能性表示食品

もち麦に含まれる大麦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。

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
スープで食べるもち麦 和だしカレー	77.85g(蒸しもち麦70g +粉末スープ7.85g)	168円 (税込:181円)	210×145× 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：G45】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、疾病的診断、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、妊娠婦(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。