

乾麺業界初！もち麦原料由来「大麦β-グルカン」で機能性表示食品 11/1 「もち麦うどん」「もち麦パスタ」新発売 「食後血糖値の上昇をおさえる」機能性表示で健康価値を明確に

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：柳本勇治）は、カネス製麺株式会社（兵庫県たつの市 代表取締役社長：内山修明）と共同開発した乾麺「もち麦うどん」「もち麦パスタ」の2品を「食後血糖値の上昇をおさえる」機能性表示食品として2022年11月1日より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

【開発経緯】多様化する食生活に合わせ「もち麦」の健康価値を伝える新商品

高まる健康志向の中、「もち麦」は雑穀市場で存在感を年々増しています。ごはんだけではなく、うどんやパスタなど多様化する食生活に合わせ、いつもの食事に「もち麦」を取り入れていただけるよう、製粉したもち麦をうどんやパスタの生地練り込みました。「食後血糖値の上昇をおさえる」機能性表示で健康価値を明確に伝え、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。また、機能性関与成分 大麦β-グルカン(食物繊維)はもち麦に含まれており、乾麺で初となる原料由来(※)の機能性表示食品となります。
※機能性表示の該当成分を添加することなく、麺の原料として使用したもち麦由来(2022年10月27日現在)

【商品特徴】兵庫県産もち麦「キラリモチ」使用で環境にも配慮 ほんのり甘くもちもち食感の麺で、食後血糖値の悩みをサポート

① 兵庫県産もち麦で、おいしく環境にも配慮

マルヤナギは製造工場のある兵庫県北播磨地域で、加東市に拠点を置くJAみのりと共に2017年よりもち麦を栽培しています。同じく県内に拠点をおくカネス製麺と、このもち麦を使用した乾麺を共同開発し、県内の農業振興及び地産地消により、人にも環境にもやさしい持続可能な商品づくりに取り組んでいます。

② 「キラリモチ」使用で、色が白くもちもち食感

山田錦の酒米を育てる良質な土壌で育った兵庫県産もち麦「キラリモチ」は加熱しても褐変せず、甘みのあるおいしさが特徴。この「キラリモチ」を使用した乾麺は、ほんのり甘くもちもちした食感です。

③ 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。



商品名	規格	標準小売価格	JAN	賞味期間
機能性表示食品 もち麦うどん	240g・20入	378円(税込)	4901148078486	常温 540日
機能性表示食品 もち麦パスタ	240g・20入	432円(税込)	4901148078493	常温 540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：H231(もち麦うどん)、H232(もち麦パスタ)】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。