

もち麦を毎日の主食に！もち麦がおいしい主食タイプの新シリーズ 2/20 「おいしいもち麦」シリーズ 3品 新発売 国産キラリモチの素材の甘みと色味、モチモチとした食感を生かしたラインナップ

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、国産もち麦を毎日の主食として提案する「おいしいもち麦」シリーズを新たに立ち上げ、「おいしいもち麦 もち麦だけのごはん」「おいしいもち麦 もち麦と雑穀ごはん」「おいしいもち麦 もち麦と大豆ミックス」を、2023年2月20日より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

【開発背景】もち麦を毎日の主食として食べていただきたい

日本人は穀物の摂取量の減少に伴い、食物繊維の摂取量も減少しています。もち麦は精白米に比べ食物繊維を20倍以上含み、効率的に食物繊維を摂取できる穀物です。

マルヤナギは2017年から地元兵庫県加東市でのもち麦の試験栽培を開始し、兵庫県産をはじめとしたもち麦原料の「国産化」に取り組んできました。中でも国産キラリモチは、加熱をしても褐変せず薄黄色い色味を保ち、ほんのり甘くもちもちとした食感が特徴です。このキラリモチを「毎日の主食」としておいしく食べていただきたいという想いから、“国産もち麦を毎日の主食に”をコンセプトとした新シリーズを発売することとなりました。



【商品概要】国産キラリモチ 100%使用「ごはん代わり」のもち麦シリーズ



おいしいもち麦 もち麦だけのごはん

【商品特徴】

- もちもち&プチプチ食感でほんのり甘い国産キラリモチだけを使用したもち麦 100%ごはん
- 蒸し調理済みでそのまま食べられる
- レンジで温めるだけで、あったかごはんに

- 内容量：70g
- 標準小売価格：142円(税込153円)
- 商品サイズ：175×125×20mm
- 保存方法：常温
- 賞味期間：60日



おいしいもち麦 もち麦と雑穀ごはん

【商品特徴】

- 国産キラリモチに大豆・黒豆・あずき・黒米・赤米を合わせた、お赤飯のような味わいの雑穀ごはん
- 蒸し調理済みでそのまま食べられる
- レンジで温めるだけで、あったかごはんに

- 内容量：50g
- 標準小売価格：142円(税込153円)
- 商品サイズ：175×125×20mm
- 保存方法：常温
- 賞味期間：60日



おいしいもち麦 もち麦と大豆ミックス

【商品特徴】

- 国産キラリモチに大豆・黒豆を合わせたミックスタイプ
- 蒸し調理済みでそのまま食べられる
- そのままサラダのトッピングや、レンジで温めてごはん代わりに

- 内容量：70g
- 標準小売価格：142円(税込153円)
- 商品サイズ：175×125×20mm
- 保存方法：常温
- 賞味期間：60日