

もち大麦粉



「もち大麦粉」は、近年健康機能で注目されている、もち大麦を微粉碎した大麦粉です。もちもちとした食感のパン・麺・菓子ができます。

水溶性食物繊維の一種であるβ-グルカン豊富に含んでいます。

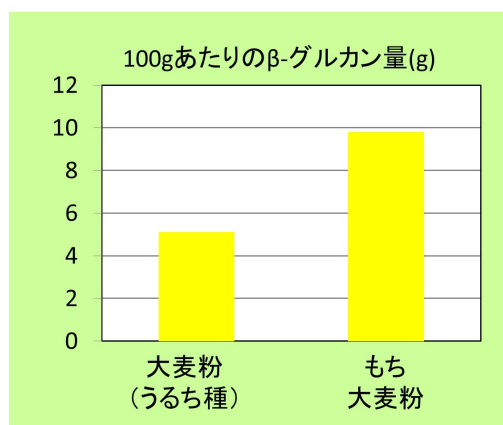
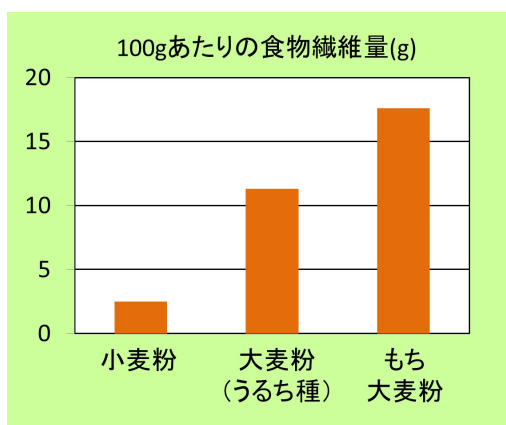
1. 「もち大麦粉」の栄養成分

食物繊維が豊富

大麦は小麦と比べて、皮の部分だけでなく、胚乳の中にまで食物繊維が含まれているため、外皮を取り除いて微粉碎しておりますが、健康機能が損なわれることはありません。

「もち大麦粉」は、β-グルカン※を豊富に含むもち大麦を粉末にすることで、パンや麺などの加工品にも、β-グルカンをプラスすることができます。

※β-グルカンは水溶性食物繊維の一種でもち大麦に特に多く含まれる成分です。



2. 荷姿、原材料、特定原材料等、賞味期限

荷 姿：1kg×10

原 材 料：大麦

特定原材料等：小麦

賞 味 期 限：12ヶ月（直射日光、高温多湿を避け常温にて保管して下さい。）

