

ライ麦レトルト

1000g×10袋



商品特長

本品は、精選したライ麦に水のみ加え、高温高圧でレトルト処理した製品です。捏ねあがったパン生地に混入するだけで、ライ麦粒の風味が楽しめる美味しいライ麦粒入りパンが作れます。

ライ麦粒をパンに使用する場合、ライ麦粒をペースト状になるまで柔らかくしなければ、粒の老化が早く、硬くなりやすい等の使いづらい点がありました。ライ麦レトルトは、高温高圧でレトルト処理していますので面倒な前処理が不要です。又レトルト製品ですので、開封前は常温で保管可能です。

ライ麦の特長

ライ麦には必須アミノ酸の**リジン**が多く含まれています。リジンはカルシウムの代謝を助けたり、胃液の分泌を促したりすると云われています。又高血圧症や脳卒中症を抑制するとも云われています。

ライ麦は小麦に比べて**食物繊維の含量が4～5倍**程度多いと共に、食物繊維中の**水溶性食物繊維の割合が約2倍**程度多くなっています。水溶性食物繊維は脂質代謝改善等に効果があり、近年注目され始めています。

原材料名

ライ麦、小麦



この商品についてのお問い合わせ先

東京営業所	(03) 3633-6593	仙台営業所	(022) 295-2181
大阪営業所	(0724) 64-7556	名古屋営業所	(052) 709-7010
広島営業所	(082) 885-1127	福岡営業所	(092) 477-7120