

つこうてみんな

本品は、国内産はだか麦をレトルト加工した食品です。
味付けをせず、柔らかく加工していますので、調理素材として様々な料理に、そのまま混ぜるだけで手軽にご使用できます。

1. 荷姿、保存方法、賞味期限



荷 姿：10kg ダンボール (500g×20 袋入り)

8kg ダンボール (200g×40 袋入り)

保存方法：常温 (開封後は速やかにご使用下さい。)

賞味期限：1年



2. 調理例



はだか麦の和えもの



はだか麦のポテトサラダ



はだか麦のスープ

3. 「つこうてみんな」の原料及び食物繊維量

- ・国内産はだか麦を100%使用しています。
- ・製品100g中に食物繊維2.6g、内、 β -グルカンを1.7g含んでいます(当社分析値)。

4. 「はだか麦」とは

- ・大麦の一種で、国内において年間約1.4万t生産されています。(国内産大麦全体の生産量の1割程度。)
- ・他の大麦よりも食味が良いと言われ、麦ご飯に適しているとされています。また、麦味噌、麦焼酎にも風味が良いとされ、こだわりの原料とされています。
- ・はだか麦は精白米と比べ食物繊維を豊富に含みます。特に、近年米国でも注目されている水溶性食物繊維の一種である β -グルカンを多く含んでいます。