



〈商品名〉

## スーパー穀物 もち麦5袋

〈本品の特徴〉

- その栄養価から、注目されているもち麦を使用し、一般社団法人日本スーパーフード協会(JSA)がプロデュースしています。美味しさにこだわったイチオシの雑穀もち麦を使用しているのが特徴です。お米と一緒に炊いてくもち麦ごはん>など主食系のお料理に、そのまま100%ゆでてくもち麦サラダ>にと、日本の伝統食であるもち麦を、新しいフードスタイルとして今に蘇らせました。

使用原材料

## 大麦(もち麦)

本品のご使用方法

### ●もち麦ごはんのおいしい炊き方

- ①米を洗い、炊飯器に入れていつもと同じ水加減にする。
  - ②米1合に対して、本品1袋(30g)と水60ccの割合で加え、軽く混ぜてから通常通り炊飯する。
- ※本品を洗う必要はありません。  
※水加減はお好みで調整してください。

### ●もち麦のおいしいゆで方

- ①鍋にたっぷりの湯を沸かし、本品1~2袋(30~60g)を入れる。  
※お好きな量でOKです。ゆで上がりは約3倍になります。
- ②時々かき混ぜながら、もち麦の中心が透明になるまで約15~20分ゆでる。
- ③ゆで上がったたらザルにあげ、流水で洗ってぬめりを取り、水気をしっかりと切る。

### 栄養成分表示(100g)

エネルギー	332 kcal
たんぱく質	11.0 g
脂質	2.0 g
炭水化物	75.0 g
糖質	60.2 g
食物繊維	14.8 g
食塩相当量	0.02 g
β-グルカン	10.7 g

### ご注意

- ◇本品は、そばを加工している工場加工しております。
- ◇万一、体質に合わない場合は、お控えください。
- ◇加熱してからお召し上がりください。
- ◇農産物を原料としているため、製品によって色等が多少異なる場合がありますが、品質に問題はございません。
- ◇開封後は密閉し冷暗所で保存し、できるだけお早めにお召し上がりください。

### 製造工程

原料

内袋包装

化粧袋包装

検索 ▶ 小谷穀粉 雑穀レシピ

β-グルカン  
100gあたり  
10.7g

食物繊維  
白米の  
29倍  
(当社比)

### ☆ 問 屋 様 向 け 情 報 ☆

商品名	スーパー穀物 もち麦5袋		
商品コード	60414		
ケース入数	24(12入×2結束)	規格	150g(30g×5袋)
JANコード	4901027604140		
ITF(集合包装コード14桁)	14901027604147		
賞味期限	1 年		
商品サイズ/重量	幅 125 × 奥行 45 × 高さ 225 mm / 165g		
ケースサイズ/重量	長面 366 × 短面 266 × 高さ 228 mm / 4.5 kg		
ボールサイズ/重量	長面 366 × 短面 266 × 高さ 114 mm / 2.25 kg		
包装資材材質	化粧袋	プラ	
	内袋	プラ	
店頭発売日	2017年4月発売予定		