



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(20g)と水40ccの割合で①に加え、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(20～40g)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。

製造工程

原料

内袋包装

化粧袋包装

〈商品名〉

岡山県産もち麦5袋

〈本品の特徴〉

● 岡山県産もち麦<キラリモチ>を使用

本品は、炊飯後の白さと食感の良さが特徴の国産もち麦<キラリモチ>を100%使用しています。

● 食物繊維が豊富

もち麦は食物繊維を豊富に含んでおり、クセがなく、もちもちプチプチとした食感が特徴です。洗ったお米と混ぜて炊くだけなので、手軽に美味しく食物繊維を摂取することができます。

● 便利な個包装タイプ<米1合:1袋>

ご使用や保存に便利な個包装タイプで、お米と一緒に炊いて<もち麦ごはん>として、ゆでて<もち麦サラダ>にと、アレンジ次第でさまざまな料理にご使用いただけます。

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、ご使用をお控えください。
- ◇ 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為、製品によって色等が多少異なる場合がありますが、品質に問題はありません。
- ◇ 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。

☆ 問 屋 様 向 け 情 報 ☆

商品名	岡山県産もち麦5袋		
商品コード	62426		
ケース入数	24(12入×2結束)	規格	100g(20g×5袋)
JANコード	4901027624261		
ITF(集合包装コード*14桁)	14901027624268		
賞味期限	2ヶ年		
商品サイズ/重量	幅125×奥行30×高さ200 mm / 120g		
ケースサイズ/重量	長面366×短面266×高さ228 mm / 3.22 kg		
ボールサイズ/重量	長面366×短面266×高さ114 mm / 1.61 kg		
包装資材材質	化粧袋	プラ	
	内袋	プラ	
店頭発売日	2019年3月1日		