

発酵のちから
こうじ

糀入り もちもち玄米

cocoro
dining

国産玄米に国産もち麦、国産黒米を加えて
もちもちに炊き上げました。
塩こうじを加えることで、うま味をプラスし
玄米を食べやすくしています。
乳酸菌も入って、おなかにうれしいごはんです。



金のいぶき使用

みやぎ県産 玄米
金のいぶき

原材料名：玄米（国産）、もち麦、黒米（国産）、塩こうじ、乳酸菌粉末（殺菌）

栄養成分表示（推定値）1パック（160g）当り/エネルギー247kcal、たんぱく質5g、脂質1.6g（飽和脂肪酸0.4g）、
炭水化物55.2g（糖質51.0g、食物繊維4.2g）、食塩相当量0.3g アレルギー物質（27品目）：不使用

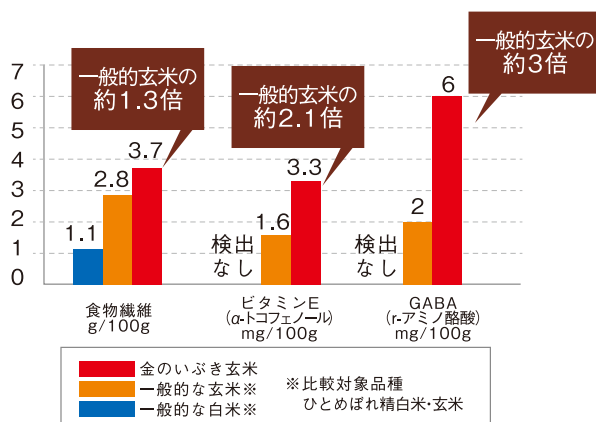


図1：みやぎ米「金のいぶき」公式ホームページより

もちもち食感の玄米、
毎日食べていただきたいおいしさです

「糀入りもちもち玄米」の味つけは塩糀のみ。塩糀は蒸した米とこうじ菌でつくった米こうじに、塩を合わせて発酵させた調味料で、玄米との相性も抜群です。ほんのりとした塩味とうま味が加わることで、玄米がさらに食べやすくなり、米本来の甘味も引き立ちます。

使っている玄米は「金のいぶき」。国内有数の米どころとして知られる宮城県で開発されたブランド米です。金のいぶきは胚芽部分が大きいという特徴があり、一般的な玄米に比べGABAが約3倍、ビタミンEが約2.1倍、食物繊維が約1.3倍含まれています（比較対象品種：ひとめぼれ）（図1）。

そしてこの商品の最大の魅力は、何といってももちもちとした食感！ 家庭ではできない圧力をかけて玄米を炊く特別な製法によって、玄米をおいしくいただける品質を実現しました。

一食160gなので、女性のランチにちょうどよいサイズです。常温で持ち運びができ、食べる際には容器ごと電子レンジで温められます。まずは毎日のランチタイムで、手軽にもちもち玄米生活を始めませんか？

食物繊維 と 乳酸菌 の

パワーでああなたの
健康と美容をサポート！

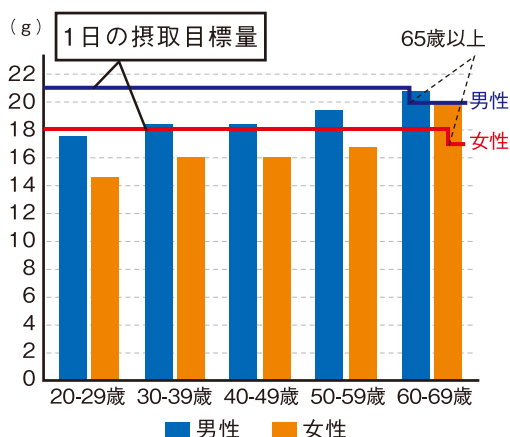
食物繊維、不足しがちでお困りではありませんか？気づけばもう何日もすっきりしていない…そんな方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

日本人の食事摂取基準（2020年版）によると、18歳から64歳における食物繊維摂取目標量は、1日あたり男性が21g以上（65歳以上は20g以上）、女性が18g以上（65歳以上は17g以上）といわれています。しかし、残念ながら摂取量はほとんどの年代で目標量を下回っているのです（図1）。

そこで主食を玄米に置き換えることで、白米に比べてくさんの食物繊維を効率よくとることができます。さらにこの「糀入りもちもち玄米」には、キッコーマンの研究によって生まれたアシスト乳酸菌（殺菌）を500億個配合しました。食物繊維と乳酸菌、2つのパワーを毎日の食卓に取り入れて、すっきりさわやかな毎日を過ごしませんか？



図1：日本人の食物繊維摂取量（平均値）



出典：令和元年国民健康・栄養調査

開発者の声

おいしさと健康、
両方を考えて
開発しました

キッコーマンこころダイニング（株）
フードデザインラボ 川島 沙由梨

実は私、玄米があまり得意ではありません…。いくらからだによい食品でも、おいしくなければ続きませんよね。この商品は、玄米が苦手な方でもおいしく食べることができ、いつの間にか健康も手に入られる、そんな品質を目指して開発しました。一口食べたら、このもちもち食感はきっとやみつきになるはず。ぜひ体感してみてください。



お客様のお声



- 白米と比べてもちもち、プチプチ感がしっかりとあり、美味しかった。玄米独特の香りも気にならなかった。（千葉県 20代女性）
- コンビニや外食だと栄養バランスが偏りがちになるので、ランチにこれがあるととても重宝しました！（東京都 40代女性）
- 程よい噛みごたえと、もちもち感あり、膨らみある味わいと自然な甘みがあり、噛んで味わう楽しさを感じました。（フラワーさん）