

# 特集!「麦」のすすめ 白米を麦ごはんに変えてみませんか?!

「米」の値上がりにお困りの業者様へ

最近、「お米が値上がりして困っています」という話をよく聞きます。野菜の高騰は一時的なもので、メニューの工夫で凌げますが、お米ばかりはどうにも…。

…そこで!!

白米を麦ごはんに変えてみてはいかがでしょう!

食物繊維がとにかくスゴイ!!

大麦には白米の19倍の食物繊維が摂取可能。2割麦ごはん一善(150g)で1.0gの食物繊維の摂取が可能。これは、日本人の不足分の2~3割を補える量になります。



はくばく 常温  
もち麦ごはん800G  
【規格】800G/6  
「もち麦」はモチ性の大麦。ウルチ性の大麦に比べ、もちもちとした食感と香り高い味わいが特徴です。  
◎ 食物繊維豊富



はくばく 常温  
はくばく押麦  
【規格】800G/6  
最もスタンダードな麦です。粒の真ん中にある黒条線が特徴で、蒸気に当たった後、ローラーで圧扁しています。  
◎ 低成本・食物繊維確保

栄養士さんの声から誕生しました!

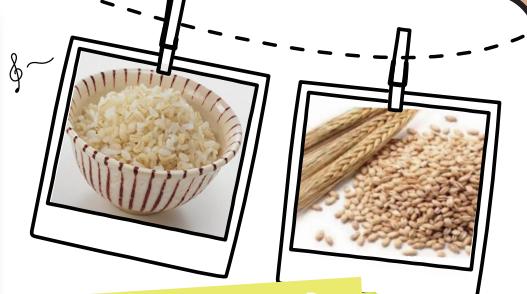
+ はくばく 常温  
+ 業務用給食米粒麦  
【規格】800G/6  
大麦原料は全て国内産(北陸産)を使用。無洗米なので洗わずに米に混ぜるだけで使用できます。  
◎ ビタミンB添加

ミストラル補給に!!



はくばく 常温  
香ばし麦茶52袋  
【規格】8GX52/20  
国内産大麦を100%使用。焙煎の程度を変えた2種類の大麦をブレンドし、深みのある味わいに仕上げました。

はくばく  
The Kokumoto Company



麦ごはんによるメリット!!

1. 大麦は「ごはん」のコストダウンに効果あり
2. お客様の健康志向のニーズの高まりに対応
3. 麦ごはんをベースに食物繊維豊かな献立作りが簡単に

\* 食物繊維がしっかりと確保できれば、惣菜メニューの幅も広がり、よりおいしく栄養バランスのよい食事を提供することができます。

## ウルノ good♪ おすすめ商品

PICK UP!

**NKR** 冷凍 オープン  
**大麦入りハンバーグ**

【規格】40G/30X8、60G/20X8  
国産大麦を30%入れ、国産鶏肉をベースに、ハンバーグを作りました。  
※2規格ございます。

**NKR** 冷凍 蒸す 焼く  
**山芋とイカのとろろ焼き**

【規格】25G/20X6\*4  
山芋、イカが入りトロッとした食感の山芋焼きです。様々な調理方法にも対応でき、アレンジ自在な商品です。

## おすすめ水産商品

PICK UP!

**タカ食品工業** 常温  
**水煮大豆G**

【規格】1KG/14  
使いやすく、栄養価がそのままの水煮大豆です。カナダ産の大豆を使用しております。

**NKR** 常温  
**胡麻ドレッシング**

【規格】1L/6  
甘さとコクを際立たせた中で、酸味を穏やかにした胡麻ドレッシングです。

**NKR** 常温  
**ノンオイル青じそドレッシング**

【規格】1L/6  
青じそのさわやかな風味の効いた和風ドレッシングです。ノンオイルタイプ。

**タカ食品工業** 常温  
**繊維プラス(ブルーベリー)**

【規格】15G/40X15  
風味豊かな食物繊維たっぷりのブルーベリージャムです。

**日本水産** 冷凍 自然解凍 流水解凍  
**NIGICOやわらかい生食用**

【規格】500G/20  
鮮度のよいいかをボイル後、急速凍結しました。加熱してもかたくなりにくくサラダなどにもお使いできます。

**NKR** 冷凍 自然解凍  
**シーフードミックス**

【規格】1KG/10  
えび、いか、あさりをパッケージで様々なメニュー用いただけます。

**日本水産** 冷凍 自然解凍 流水解凍  
**バナメイむきえび(41/50)**

【規格】800G/10  
生むきえびをやわらかめの食感に仕上げました。加熱しても縮みにくいのが特長です。

**極洋** 冷凍 自然解凍 流水解凍  
**生食用ボイルあさりM(500/700)**

【規格】1KG/10  
鮮度の良い活あさりを丁寧に砂抜きし、あさり本来の旨味を逃さないように製品化しました。

PICK UP!

理研ビタミン 常温  
和風だしの素海宝だし

【規格】1KG/10

香りとうま味で勝負。こだわり製法で素材の風味が引き立ち、おいしさが広がります。

さまざまな料理に活用できます!