

【ニューリリース】

2020年2月5日(水)

スーパー大麦を使用した 初のふりかけ展開
「スーパー大麦ふりかけ」新発売



株式会社日本海水（本社：東京都千代田区 代表取締役社長 西田直裕）は、スーパー大麦を使用した初めてのふりかけ「スーパー大麦ふりかけ（梅かつお味・ひじき味）」を発売します。

スーパー大麦は、オーストラリア連邦科学研究機構が開発した大麦であり、総食物繊維量は一般の大麦の約2.5倍、白米の約40倍というスーパーフードで、腸の奥まで届く3種類の食物繊維が含まれています。

現在、炊飯用をはじめとして、シリアルやスープ・ビスケットなどにスーパー大麦使用商品が展開されていますが、ふりかけとしては初めての商品化となります。

スーパー大麦に味付し、日本海水独自の製法で加工することにより、パリッとした食感の美味しいふりかけを商品化することができました。ご飯はもちろんサラダや料理のアクセントにお使いいただけます。

弊社が調査した結果では、味の評価・今後の継続使用意向も非常に高く、手軽にスーパー大麦を摂取できる簡便性が高く評価されており、新しいふりかけのジャンルになることが期待されます。

<日本海水について>

日本海水は、国内トップシェアの「塩」のリーディングカンパニーとして、長年、安心・安全な塩を皆様にお届けしてまいりました。そして、海の恵みである塩造りで培った「技術力」と「ものづくり」への想いを礎に、無限の海水資源を活用した環境・農業・食品分野などへと事業を展開しています。

【商品概要】

- 商品名 : スーパー大麦ふりかけ 【梅かつお味】【ひじき味】
- 希望小売価格 : 32g 200円（税抜）
- 製造場所 : 株式会社日本海水 熊本工場（熊本県玉名市）
- 2020年2月10日発売（2020年3月頃より店頭に陳列）

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 日本海水 食品・農業事業部

TEL:03-3256-8317 FAX:03-3256-8318

担当：田中（tanaka-m@nihonkaisui.co.jp）

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-2-5 御茶ノ水NKビル7階

おいしく手軽に
食物繊維を

スーパー大麦ふりかけ

- スーパー大麦「バーリーマックス®」を使用した業界初のふりかけ商品
- 「ひじき味」と「梅かつお味」の2種類
- 1袋にスーパー大麦を「梅かつお味」は14g、「ひじき味」は11.5g含有
- “かけるだけ”で、食物繊維を摂取できます

スーパー大麦
「バーリーマックス®」って？

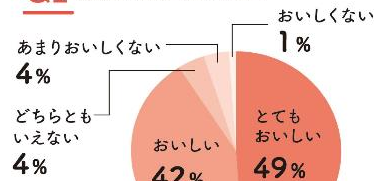


働く女性100人が試食

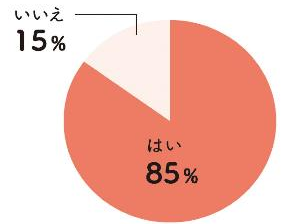
約8割が「購入したい!」と回答

働く女性向けの情報誌「シティリビング」(サンケイリビング新聞社発行)の美容意識が高い読者が構成された組織「シティBeauty部」のメンバー100人が試食。(モニター期間)2019年11月7日~11月18日

Q1 味はいかがでしたか?



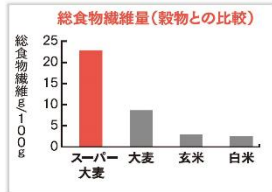
Q2 この商品を購入したいですか?



※「梅かつお味」の評価

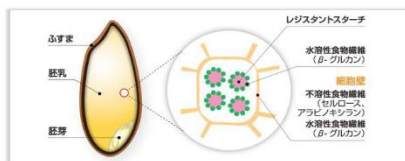
一般の大麦に比べて、2.5倍の食物繊維

オーストラリア連邦科学研究機構が開発した大麦。総食物繊維量は一般の大麦のなんと約2.5倍! 玄米なら約8倍、白米なら40倍以上というスーパーフードです。



さらに3つの食物繊維も含有

〈フルクタン〉〈β-グルカン〉〈レジスタントスターチ〉という良質な食物繊維も含有し、“腸の奥”まで届きます。



ひじき味

ほんのり甘みのある、ひじきの味付けが特徴

梅かつお味

梅&しその酸味×かつおの風味がマッチ

色々な料理にアレンジ自在

サクサク・パリパリの新食感なので、ご飯にはもちろん、色々な料理にササッと使えて便利です。



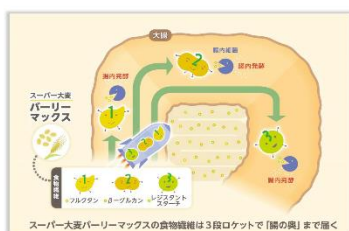
サラザに!



冷取に!

腸の奥まで届くのでおなかの中からキレイに!

サクサク&パリパリの新食感でさまざまな料理に応用可能。腸の奥まで届くので、体の内側から美しくいたい!という女性にオススメ。



スーパー大麦バーリーマックスの食物繊維は3段階で「腸の奥」まで届く

詳しい商品情報は
こちらをご覧ください。

