

2016 年 10 月 21 日

## ライスグラノーラ 「第8回 フード・アクション・ニッポン アワード 2016」 挑む、繋ぐ、味わう『究極の逸品』10 選に選定

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（所在地：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）の「ライスグラノーラ きなこ味・メープル味・和風だし味」が 2016 年 10 月 19 日（水）にリーガロイヤルホテル東京にて開催された「フード・アクション・ニッポン アワード 2016 最終審査会」において、挑む、繋ぐ、味わう『究極の逸品』10 選に選定されました。



### フード・アクション・ニッポン アワードとは

国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰し、全国へ発信することにより、事業者・団体等によるさらなる取り組みを促進することを目的として 2009 年に創設した表彰制度です。

8 回目を迎える今年度は、国内の大手流通・外食・百貨店のトップが最終審査委員を務め、国産農林水産物の魅力を活かした優良な産品をコンテスト形式で発掘、日本各地に隠れた、“世界に通用する”『究極の逸品』を選定し、作り手の思いと共に、各社の販路を通じて国産農林水産物の魅力を消費者まで届けます。

9 月末に行われた一次審査では、1008 産品の応募の中から 100 産品に絞られ、今回開催された最終審査会では、国内の大手流通・外食・百貨店のトップ 10 人が最終審査委員を務め、一次審査を通過した 100 産品の中から、一つ一つの産品を育ててきたヒトやその背景にあるストーリー等を基準に、「究極の逸品」10 産品をその場で選定しました。

第8回  
**フード・アクション・  
ニッポン アワード 2016**  
 挑む、繋ぐ、味わう『究極の逸品』

※フード・アクション・ニッポン アワード公式 HP <http://syokuryo.jp/award/>



「ライスグラノーラ」は日本の大地で育った国内産１００％のお米で作ったライスパフとオーツ麦を丁寧に焼き上げ、フルーツや野菜などをバランス良く加えた低グルテンの「お米の国のグラノーラ」です。

「かたちは変わっても、ごはん（お米）を朝の食卓の主役にしたい」との想いから、国内産１００％のお米でつくった、おいしい「ライスグラノーラ」を開発しました。

## ◆主な特長

### １．玄米の栄養がうれしい

安心・安全な美味しさにこだわる米屋の「むらせ」だから、日本の大地で育った国内産１００％のお米（玄米）を使用しています。

### ２．おいしい食感

お米ならではの、「自然な甘さ」や「やわらかさ」が楽しめます。

お米の粒を活かしたパフと、玄米粉をバランス良く配合し口当たりの良いサイズに成型したパフの２種類のパフを、じっくり丁寧に焼き上げて、今までにない「ふわっ、さくっ」としたおいしい食感を実現しました。

### ３．人気ブロガー HAPPY さん監修

テーブルコーディネートなどきれいな写真のお料理ブログやレシピ本で人気のお料理ブロガーHAPPY さん監修で、ドライフルーツや乾燥野菜、ナッツ類を厳選し、栄養バランスが良く、毎日がうれしいオリジナルトッピングを共同開発しました。

※低グルテン商品とは？

小麦やライ麦、大麦などに含まれるタンパク質の一種「グルテン（gluten）」の含有量が少ない食品です。



ライスグラノーラの詳しい商品情報や  
レシピは専用サイトから

<http://ricegranola.com/>

<http://ricegranola.com/>

**【株式会社むらせについて】**

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正 1 5 年 1 1 月 3 日

資本金：3 億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

**■本件に関するお問い合わせ先**

企業名：株式会社むらせ

担当者名：食品本部 ごはんソムリエ 岩田

Tel：03-5623-0088 Fax：03-3249-2676

Email：[hr\\_iwata@murase-group.co.jp](mailto:hr_iwata@murase-group.co.jp)