

2018 年 5 月 22 日

プレスリリース

報道関係者各位

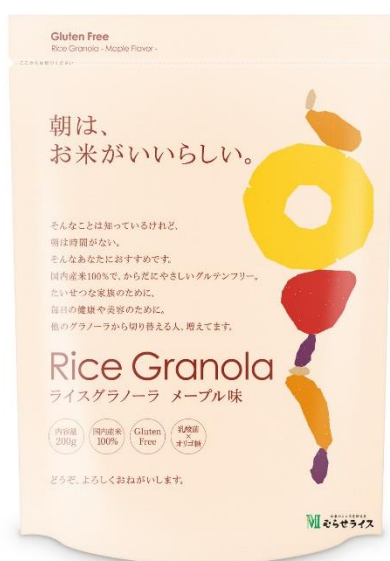
グルテンフリーに生まれ変わった 国内産 100%のお米でつくった「ライスグラノーラ」を新発売

2018 年 6 月 5 日（火）より全国で販売開始

お米の精米・卸売事業を手掛ける株式会社むらせ（本社：神奈川県横須賀市、代表取締役社長：村瀬 慶太郎）は、このたび、「メープル味」、「きなこ味」、「和風だし味」の 3 種類の「ライスグラノーラ」をリニューアルし、2018 年 6 月 5 日（火）より全国で新発売します。

「ライスグラノーラ」は、2016 年 7 月に販売を開始し、国内産 100%のお米でつくった低グルテンのグラノーラとして、フード・アクション・ニッポン アワード 2016 を受賞し、多くのお客様からご好評をいただいています。

今回、グルテンフリー専用の新工場（東京都青梅市）を建設、操業を開始するとともに、原料や製造方法を一新しました。また、直接、お客様の声を聞いて、さらなる美味しさを追求し、味や食感、よそおいも新たに、「低グルテン」から「グルテンフリー」に生まれ変わった新しい「ライスグラノーラ」として、新発売します。



※左から「ライスグラノーラ メープル味 200g」、「ライスグラノーラ きなこ味 200g」、「ライスグラノーラ 和風だし味 200g」。

【 ライスグラノーラとは 】

お米の「むらせ」が、「お米を、もっとみんなに好きになってもらいたい」と思い、つくったお米のグラノーラです。国内産 100%のお米（玄米）でつくったライスパフと、厳選した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よく加えたグルテンフリーの「お米から生まれたグラノーラ」です。

【 ライスグラノーラの商品特長 】

① 国内産米 100%

大正 15 年創業のお米屋「むらせ」だから、おいしさはもちろん、安全、安心にもこだわって、日本の大地で育った国内産 100%のお米（玄米）のみを使用し、丁寧に焼き上げたグラノーラです。

② グルテンフリー

グルテンとは、小麦や大麦などに含まれるたんぱく質の一種です。その摂取を控える食生活は、欧米で注目され、最近では日本でもグルテンフリーのメニューを提供するレストランやカフェがあり、美容や健康を気づかう人たちの間で話題になっています。

③ 乳酸菌 × オリゴ糖

1 食分（40g）あたり約 100 億個分の、お米由来の体にやさしい植物性の乳酸菌が入っています。乳酸菌は、整腸作用（便秘改善）、乾燥する季節の肌あれ防止作用に良いといわれている「K-1」と、花粉症などの抗アレルギー作用、風邪の感染予防に良いといわれている「K-2」が入っています。

また、腸内の「ビフィズス菌・乳酸菌の増殖」効果、「便性の改善」効果があるといわれているガラクトオリゴ糖が入っています。ガラクトオリゴ糖は、母乳と同じ成分を含む体にやさしいオリゴ糖で、難消化性のため、消化管で分解されずに大腸まで到達します。

【 ワーキングマザーを応援するライスグラノーラ 】

毎日、仕事に家事に追われているワーキングマザーの方々。感度が高く、健康や美容に気をつけている。そして何より、小さな子どもたちの健康を、人一倍気にかけている。ただ、毎朝、時間がない。本当は、もっと健康的な朝ごはんをつかってあげたいのに。そんな彼女たちに、向けて。ライスグラノーラは、日本の新しい朝ごはんとして提案していくことで、ワーキングマザーの方々を応援していきます。



【 ライスグラノーラ メープル味 200g 】

レーズンやマンゴーなどを加え、メープルシロップでやさしく仕上げました。牛乳や豆乳、ヨーグルトをかけて。

※トッピング： レーズン、いちご、マンゴー、パイナップル

商 品 名	GF ライスグラノーラ メープル味 NBTG
内 容 量	200g
原 材 料 名	米加工品（玄米粉（国産））、オーツ麦、砂糖、メープル風シロップ（果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖、メープルシロップ、蜂蜜）、レーズン（ぶどう、食用パーム油）、食用やし油、マンゴー加工品、水あめ、パインアップル加工品、いちご加工品、ガラクトオリゴ糖粉末、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）粉末／香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミン E、ローズマリー抽出物）
賞 味 期 限	製造日から9ヶ月（270 日）
販 売 価 格	オープン価格（店頭想定価格：税別 498 円）
J A N コード	4905797950575
外 装 入 数	単品（200g）× 6
I T F コード	14905757950574



【 ライスグラノーラ きなこ味 200g 】

りんごやさつまいもなどを加え、甘さ控えめな、きなこ味に仕上げました。牛乳や豆乳、ヨーグルトをかけて。

※トッピング： りんご、かぼちゃの種、さつまいも、大豆、小豆

商 品 名	GF ライスグラノーラ きなこ味 NBTG
内 容 量	200g
原 材 料 名	米加工品（玄米粉（国産））、オーツ麦、砂糖、きな粉、食用やし油、水あめ、パンプキンシード、小豆加工品、フライドサツマイモ、りんご加工品、大豆、ガラクトオリゴ糖粉末、植物性乳酸菌（殺菌）粉末／乳化剤、酸味料、酸化防止剤（ビタミン E、ビタミン C、ローズマリー抽出物）
賞 味 期 限	製造日から 12 ヶ月（360 日）
販 売 価 格	オープン価格（店頭想定価格：税別 498 円）
J A N コード	4905797950582
外 装 入 数	単品（200g）× 6
I T F コード	14905757950581



【 ライスグラノーラ 和風だし味 200g 】

紫いもやにんじんなどを加え、かつおと昆布のおだしで仕上げました。お湯やお茶をかけて、お茶漬け風に。

※トッピング： 紫いも、にんじん、いんげん、れんこん、とうもろこし

商 品 名	GF ライスグラノーラ 和風だし味 NBTG
内 容 量	200g
原 材 料 名	米加工品（玄米粉（国産））、オーツ麦、砂糖、かつおだし風味粉末、食用やし油、フライドムラサキイモ、フライドニンジン、フライドインゲン、乾燥トウモロコシ、フライドレンコン、水あめ、食塩、ガラクトオリゴ糖粉末、植物性乳酸菌（殺菌）粉末／乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）
賞 味 期 限	製造日から 12 ヶ月（360 日）
販 売 価 格	オープン価格（店頭想定価格：税別 498 円）
J A N コード	4905797950599
外 装 入 数	単品（200g）× 6
I T F コード	14905757950598



【 グルテンフリーについて： 鈴木 あすな 氏（管理栄養士／料理研究家） 】

最近よく聞く「グルテンフリー」という言葉。どんなものか説明できますか？そもそもグルテンとは、小麦、ライ麦、大麦、ライ小麦などの穀物に含まれる「たんぱく質」の総称のことです。グルテンは、粘り気と弾力を出す働きがあり、パン、パスタ、うどん、ラーメン、ケーキやクッキーなど、さまざまな食品に使われています。グルテンが含まれていない原材料を使用した食品や食事を総じてグルテンフリーと呼んでいます。グルテンを含む食品をとらないことで、グルテンアレルギーやセリアック病の方には効果的で、カルシウムなどミネラルの吸収がよくなったり、免疫力のアップ、大腸がんの予防などが期待できるといわれています。最近では腸内環境を整える、美肌、ダイエットのサポートにもなるともいわれているため、美容と健康を意識する方や若い女性の間で注目を浴びています。

グルテンフリーの取り入れ方ですが、和食を心がけて小麦製品ではなくお米を主食とすることがオススメです。ただ、忙しくしていると朝はパンやシリアル、昼はパスタやラーメン、おやつにクッキーやケーキ、夜はうどん・・・など気づけばグルテンを摂取しがちな食生活になっていたりします。忙しい方にもオススメなグルテンフリーの取り入れ方が、このお米からできたライスグラノーラです。私も最近このライスグラノーラに出会い、小麦の摂取が続いた日には朝ごはんやおやつに使っています。これはお米から作られたグラノーラなので、もちろんグルテンフリー。食べないのではなく、こういうものに置き換えるとストレスも少ないですよ。ライスグラノーラはお米からできているため腹持ちも十分です。例えば朝ごはんにはライスグラノーラに牛乳をかけるだけでグルテンフリーご飯の完成。

私がよく作るのは、プレーンヨーグルトとジャム、フルーツをサンドした「ライスグラノーラのパフェ」。サクサクのライスグラノーラの食感がヨーグルトやフルーツのアクセントになって美味なのです！おやつには、リンゴをオーブンで丸ごと焼いた焼き林檍にクランブルがわりにライスグラノーラを散らしてバニラアイスとシナモン、メープルシロップをかけた「焼き林檍のライスグラノーラとアイス添え」や、バナナにチョコをうっすらくぐらせて「ライスグラノーラのチョコバナナ」を作ったりして簡単おやつアレンジも楽しんでいます。パスタやパンなどグルテンの摂取が続いている時は、グルテンフリーを食生活に取り入れてバランスの良い食事を心がけていきたいですね。



管理栄養士 料理研究家

鈴木 あすな 氏

世界中にたくさんの素敵な食卓＝TABLE を作りたいという想いから株式会社 Table for を立ち上げる。現在は料理教室「Cooking School “Table for”」の運営やメディアを通じた情報発信、レシピ開発、プロデュース、地域貢献など、より豊かな食卓が増えるよう幅広い活動をしている。

【 ライスグラノーラについて 】

むらせライス・ライスグラノーラ公式サイト

URL : <http://ricegranola.com/>

【 ネットショップについて 】

むらせライスの公式通販：米ころ

URL : <http://komekokoro.jp/>

【 “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 2F

代表者： 代表取締役社長 村瀬 慶太郎

創 業： 大正 15 年 11 月 3 日

資本金： 3 億円

TEL： 046-827-0088 ／ FAX： 046-822-5583

URL : <http://www.murase-group.co.jp/>

【 本件のお問い合わせ先 】

株式会社むらせ 食品本部 商品企画部

担 当： 伊藤 研二

TEL： 03-5623-0088 ／ FAX： 03-3249-2676

E-mail： kn_ito@murase-group.co.jp