

報道関係者各位

プレスリリース

古くて新しい穀物 大麦、トウモロコシに注目
アメリカ穀物協会 — 第47回スーパーマーケットトレードショー2013にて
健康志向βグルカン大麦製品、トウモロコシ100%麺を紹介

2013年2月1日 米国産穀物（トウモロコシ、ソルガムきび、大麦）の海外利用促進を行っているアメリカ穀物協会（代表 浜本哲郎）は、2013年2月13日（水）から2月15日（金）までの3日間、東京ビッグサイトで開催される「第47回スーパーマーケットトレードショー2013」のUSパビリオンに出展し、ますます高まる日本人の健康志向のニーズにマッチする食材として最近注目を集めつつある米国産穀物を利用した新製品を紹介いたします。

日本で古くから穀物として用いられてきた大麦とトウモロコシ。アメリカ穀物協会では、ビタミンB1、カリウムを豊富に含むグルテンフリー食材としての米国産トウモロコシ、食物繊維が豊富な米国産βグルカン大麦を、健康志向食材として紹介する新たなマーケット展開を2011年より始めました。2013年はその3年目として、これらの穀物を利用した新商品を日本の皆様に紹介していきます。第47回スーパーマーケットトレードショーでは、2013年キックオフイベントとして、不溶性と水溶性の両方の食物繊維を含むβグルカン大麦製品とビタミンB1とカリウムを豊富に含むトウモロコシで作ったグルテンフリーのトウモロコシ麺の展示を行います。

◆ 米国食品医薬局も認めた大麦ヘルスクレーン



米国産βグルカン大麦

米国では、2006年5月に米国食品医薬局が大麦製品に対して「食生活の改善に利用することによって、冠状心疾患の危険を軽減する」という健康強調表示（ヘルスクレーン）を認可しています。米国産βグルカン大麦は、通常の大麦や玄米よりも食物繊維が豊富に含まれ、日常的に主食として摂取することで便通の改善、血糖値上昇の抑制、コレステロール値の正常化、生活習慣病の予防などが期待できる健康志向の優秀食材です。

◆ 美味しく食べてヘルシーに。グルテンフリー食材のトウモロコシ粉 100%生麺



トウモロコシ粉 100%パスタ

米国産トウモロコシ粉 100%を使用し、健康志向の食にこだわった生麺が 小林製麺(株) (社長 小林俊夫) によって開発されました。近年健康志向の強い欧米では、グルテンが含まれていないグルテンフリー食品が注目されています。またトウモロコシは不溶性食物繊維、カリウムを多く含んでいます。トウモロコシ粉 100%で作った生麺は、もちもちした食感やトウモロコシのうまみが凝縮され、ますます高まる日本人の健康志向と美食志向の両方のニーズに対応した新製品です。

◆ アメリカ穀物協会とは

アメリカ穀物協会 (USGC) は、ワシントン D.C.に本部を置く米国産の大麦、トウモロコシ、グレイン・ソルガム (ソルガムきび)、およびその加工製品の国際市場の創出と拡大を目的とした、民間の非営利団体で、米国穀物生産州の作物拠出金を含む会員産業団体からの支援、農業ビジネス関係者、および米国農務省の支援を受け、全世界で市場開拓プログラムを展開しています。日本事務所は、これらの穀物の日本の利用者の皆様に新用途の紹介や普及につとめています。

本件に関するお問い合わせ先：

アメリカ穀物協会

担当：星澤

TEL: 03-3505-0601

FAX: 03-3505-0670