



報道関係者各位

プレスリリース

グルテンフリー食材、ベーカリー原料素材として米国産ヘルシー雑穀に注目
アメリカ穀物協会 ― 食品開発展 2013 にて健康志向食材 ソルガムきび、
 β -グルカン大麦、トウモロコシ製粉を紹介

2013 年 10 月 8 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 10 月 9 日（水）から 10 月 11 日（金）までの 3 日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 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ヘルシー雑穀として、米国産ソルガムきび、 β -グルカン大麦、そしてトウモロコシ製粉を紹介します。また、9 日（水）には、出展社プレゼンテーションとして、「ヘルシー雑穀の新商材 ホワイトソルガムきびの可能性」を開催し、農学博士 細山浩氏が「ソルガムきびの健康ベネフィットと可能性」、そして管理栄養士の安中千絵氏が「ホワイトソルガムきびの栄養と調理特性」について紹介します。

食品開発展 2013 東京ビッグサイト 西 1・2 ホール

アメリカ穀物協会： ブース番号 2-214 （USA パビリオン内）

出展社プレゼンテーション： 2013 年 10 月 9 日（水） 12:30~13:20 G 会場

アメリカ穀物協会では、グルテンフリー食材としての米国産トウモロコシ、食物繊維が豊富でベーカリー原料素材として期待されている β -グルカン大麦、ミネラルが豊富でサクサクとした食感が特徴のグルテンフリー原料としての米国産ソルガムきびについて、健康志向食材としての新たなマーケット展開を 2011 年より始めました。食品開発展 2013 では、ホワイトソルガムきび（白たかきび）を原料にしたクッキーの試食と、抗酸化活性が期待される米国産有色ソルガムきび原料、 β -グルカン大麦、トウモロコシを使用した加工製品などの展示も行います。

◆ 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抛入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: 03-6206-1041 FAX: 03-6205-4960

TEL: 03-6206-1041 FAX: 03-6205-4960 INTERNET: www.grainsjp.org EMAIL: grainsjp@gol.com

11F Toranomomom Denki Bldg. No.3, 1-2-20 Toranomomom, Minato-ku, Tokyo 105-0001