

「キラリモチ」を食べよう！

「キラリモチ」の3つの特長

特長1：炊飯後に変色しにくい

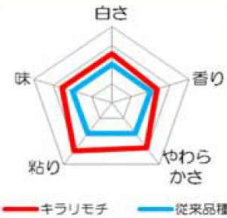


キラリモチ イチバンボン
炊飯麦（18時間経過後）

※キラリモチは、褐変の原因成分プロアントシアニジンをほとんど含まないため、加熱調理後も白さを保ちます。

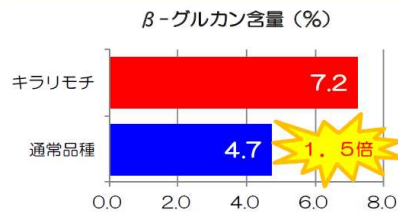
特長2：もちもちで美味しい

麦ご飯の食味評価



※キラリモチは「もち性」品種なので、粘りがあります。

特長3：β-グルカンが豊富



※β-グルカンは、大麦の水溶性食物繊維の主成分です。

キラリモチの3つの特長

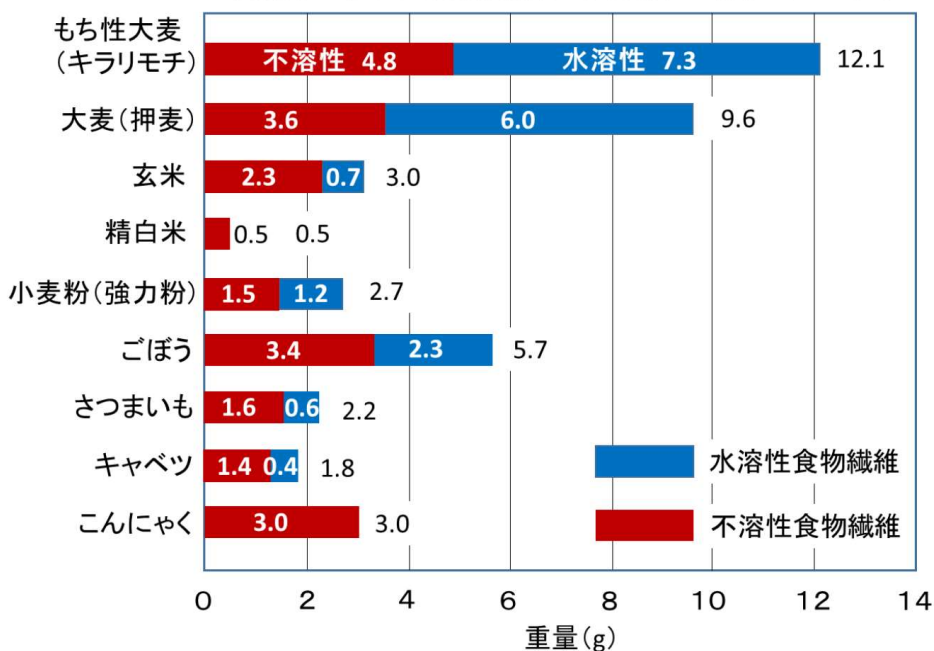
大麦粉としての
利用の普及も進
めています。



© はたかむぎくん

大麦の水溶性食物繊維

食品中に含まれる食物繊維量(可食部100gあたりの重量)



出典: 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」
キラリモチは日本食品分析センターによる分析値(データ提供: 美作市健康づくり推進課)

【炊飯例】お米3合に、キラリモチを1合でお水を多めに！