

## 今注目の食物繊維豊富な「もち麦」を使用した 『もち麦とごませんべい』新発売！！

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『10枚 もち麦とごませんべい』(以下『もち麦とごませんべい』)を2017年2月27日(月)から全国で発売いたします。

国産米100%の生地にもち麦と、香ばしい香りの「黒ごま」、旨みが広がる「金ごま」を練り込んだ『もち麦とごませんべい』を新発売いたします。

近年、健康志向の高まりと共に機能性のある「雑穀」が注目を集めています。その中でも食物繊維がごぼうの約2.3倍もあるといわれる「もち麦」を使用しました。また、米菓と相性の良い2種類のごまをブレンドし、香ばしさが際立つた焼せんべいに仕上げました。今注目の「雑穀」をおせんべいで召し上がっていただけます。

あっさりとした塩味で仕上げることで、素材の旨みと風味がいつそう引き立つおせんべいです。



商品名	10枚 もち麦とごませんべい
発売日	2017年2月27日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノープリントプライス 参考小売価格220円前後

### 【もち麦】

もち麦はビールや麦茶の材料に使われている、大麦の一種です。アメリカ・カナダ・オーストラリアといった外国でも、コレステロールを下げる健康食品として栽培されつつあります。

玄米が100gあたり3.0gの食物繊維を含んでいるのに対して、もち麦はなんと100gあたり12.9gもの食物繊維を含んでいます。また、もち麦に含まれている食物繊維は、βグルカン（ベータグルカン）と呼ばれる特殊な食物繊維で、ダイエット効果を高めてくれます。

