

新篠津産 もち麦 誕生!

美容にうれしい!

お米に混ぜて
炊くだけ♪



100%
新しのつ産
きらりもち使用!

750g
1,000円(税込)

新しのつのきらりもちは、生産者が安心良質、丹精込めて丁寧に育てたもち麦です。北海道石狩平野の肥沃な土と、爽やかな気候、石狩風の恵みを受けて育てられたもち麦「きらりもち」をぜひご賞味ください。

「きらりもち」とは?

「きらりもち」は、二条裸麦です。もち性であるため食味が優れ、食物繊維が多く含まれています。炊飯など加熱調理後も変色しにくい特徴があります。

炊き方について

- ① もち麦は洗わず、そのまま使えます。
- ② 白米をいつも通りに研ぎ、計量したもち麦を入れ、30分～1時間程度浸し、炊飯します。

もち麦が美容にうれしい理由

食物繊維が豊富なため...

1. 糖分の吸収を抑えてくれる
2. 腸内環境が良くなる
3. 便秘の解消を促進する

もち麦の配合目安

(3割炊き)

- お米1合の時・・・もち麦50g
- お米2合の時・・・もち麦100g
- お米3合の時・・・もち麦150g

※天候により稀に着色粒が混入することがあります。品質には問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

お問い合わせ: 新篠津村農業協同組合 (直販課) TEL.0126(57)2311
068-1193 北海道石狩郡新篠津村第47線北13番地