

日本の大地で育った国内産 100%のお米で作った 「ライスグラノーラ」を新発売 2016年7月1日 発売開始

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（所在地：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）は、このたび「きなこ味」、「メープル味」、「和風だし味」の3種の「ライスグラノーラ」を2016年7月1日より発売開始いたします。

「ライスグラノーラ」は日本の大地で育った国内産100%のお米で作ったライスパフとオーツ麦を丁寧に焼き上げ、フルーツや野菜などをバランス良く加えた低グルテンの「お米の国のグラノーラ」です。

◆主な特長

1. 玄米の栄養がうれしい

安心・安全な美味しさにこだわる「お米屋さん」の「むらせ」だから、日本の大地で育った国内産100%のお米（玄米）を使用。

2. おいしい食感

お米ならではの、「自然な甘さ」や「やわらかさ」が楽しめます。お米の粒を活かしたパフと、玄米粉をバランス良く配合し、口当たりの良いサイズに成型したパフの2種類を、丁寧に、じっくり焼き上げて、今までにない「ふわっ、さくっ」としたおいしい食感を実現。

3. 人気ブロガー HAPPY さん監修

テーブルコーディネートなどきれいな写真のお料理ブログやレシピ本で人気のお料理ブロガーHAPPYさんと、栄養バランスが良く、毎日がうれしいオリジナルトッピングを共同開発しました。



※低グルテン商品とは？

小麦やライ麦、大麦などに含まれるタンパク質の一種「グルテン (gluten)」の含有量が少ない食品です。

和スイーツ感覚で、まったり。



きなこ味 (240g)

小豆やさつまいもなどをバランスよく加えました。牛乳や豆乳、ヨーグルトをかけて、もちろん、そのままでもOKです。また、アイス等のトッピングとしてもお召し上がりください。

きなこ味にぴったりのトッピング入り



ちよい足しアレンジレシピ

1 大豆×大豆
つぶひい豆乳をかけて
冷えた豆乳をライスグラノーラにかけ、お好みで黒ごまや胡麻を加えて。

2 つめたひいアイスクリームにトッピング
アイスクリームにライスグラノーラをトッピングして、お好みで黒みつや餡子を加えて。

毎朝の定番に、ぴったり。



メープル味 (240g)

ドライフルーツとナッツをバランスよく加えました。牛乳や豆乳、ヨーグルトをかけて。もちろん、そのままでもOKです。また、プリン等のトッピングとしてもお召し上がりください。

メープル味にぴったりのトッピング入り



ちよい足しアレンジレシピ

1 牛乳をかけてお好みのフルーツやナッツをのせて
フレッシュバナナのスティックと酸むぎの新しいピスタチオをのせて。

2 カマンベールチーズをオープンで焼いた上にトッピング
とろけてアツアツのカマンベールチーズの上にメープルシロップをかけて、ライスグラノーラをトッピング。

お茶やお湯で、さっぱり。



和風だし味 (220g)

薬いもやインゲンなどをバランスよく加えました。お湯やお茶をかけてお茶漬け風に。もちろん、そのままでもOKです。また、サラダ等のトッピングとしてもお召し上がりください。

和風だし味にぴったりのトッピング入り



ちよい足しアレンジレシピ

1 豆腐の上にトッピング
豆腐の上にトッピングして、お好みで野菜を添えたり、出汁やドレッシングをかけて。

2 フレッシュサラダの上にトッピング
新鮮な野菜サラダにトッピングして、お好みのドレッシングをかけて。

ライスグラノーラ きなこ味

[原材料]米加工品(米粉(国産)、玄米(国産)、玄米粉(国産)、砂糖、モルトエキス、食塩)、オーツ麦、砂糖、きな粉、植物油、乾燥果実(りんご)、水あめ、かぼちゃの種、野菜加工品(さつまいも)、大豆加工品(遺伝子組換えでない)、小豆加工品、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、亜硫酸塩、ビタミンC)、香料、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)

栄養成分表示		1食分(40g)あたり	牛乳125mlをかけた場合
エネルギー(kcal)		168	254
たんぱく質(g)		4.3	8.6
脂質(g)		4.5	9.4
炭水化物	糖質(g)	26.8	33.0
	食物繊維(g)	1.8	1.8
ナトリウム(mg)		61	114
ビタミンE(mg)		0.8	0.9
食塩相当量(g)		0.16	0.29

○本製品は、乳、小麦、キウイフルーツ、ももを含む製品と共通の施設で製造しています。

ライスグラノーラ メープル味

[原材料]米加工品(米粉(国産)、玄米(国産)、玄米粉(国産)、砂糖、モルトエキス、食塩)、オーツ麦、砂糖、メープル風シロップ(果糖ブドウ糖、水あめ、砂糖、メープルシロップ、はちみつ)、乾燥果実(レーズン、いちご、パイナップル、マンゴー)、植物油、水あめ、アーモンド、食塩、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、亜硫酸塩)、保存料(亜硫酸塩)、着色料(赤色40号、黄色4号、黄色5号)、(原材料の一部に大豆を含む)

栄養成分表示		1食分(40g)あたり	牛乳125mlをかけた場合
エネルギー(kcal)		159	245
たんぱく質(g)		2.4	6.7
脂質(g)		2.9	7.8
炭水化物	糖質(g)	30.2	36.4
	食物繊維(g)	1.0	1.0
ナトリウム(mg)		104	157
ビタミンE(mg)		0.7	0.8
食塩相当量(g)		0.26	0.39

○本製品は、乳、小麦、落花生、カシューナッツ、くるみ、バナナを含む製品と共通の施設で製造しています。

ライスグラノーラ 和風だし味

〔原材料〕米加工品(米粉(国産)、玄米(国産)、玄米粉(国産)、砂糖、モルトエキス、食塩)、オーツ麦、植物油脂、野菜加工品(紫いも、ニンジン、インゲン、レンコン、とうもろこし(遺伝子組換えでない))、かつおだし(かつお節エキス、かつお節、かつおエキス、昆布、椎茸エキス、デキストリン、酵母エキス、麦芽糖)、砂糖、水あめ、食塩、麦芽糖水あめ、ぶどう糖、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(原材料の一部に大豆を含む)

栄養成分表示	1食分(40g)あたり	お茶100mlをかけた場合
エネルギー(kcal)	165	165
たんぱく質(g)	3.6	3.6
脂質(g)	3.5	3.5
炭水化物	糖質(g)	29.2
	食物繊維(g)	1.4
ナトリウム(mg)	265	268
ビタミンE(mg)	0.7	0.7
食塩相当量(g)	0.67	0.67

○本製品は、乳、小麦を含む製品と共通の施設で製造しています。

◆新商品発表会

商品の発表にあたり、2016年6月30日(木)に株式会社むらせのライスグラノーラ 新商品発表会をABC Cooking Studio 丸の内グラウンドにて開催いたしました。ライスグラノーラ新商品発表会では、俳優の小泉孝太郎さんと、タレント・女優・ファッションモデルなど幅広く活躍する河北麻友子さんをスペシャルゲストとしてお招きし、『朝食にまつわるトークショー』を行い、さらにおふたりには、人気お料理ブロガーHAPPYさんが監修したオリジナルトッピングのライスグラノーラをその場で試食していただきました。

■名称：ライスグラノーラ新商品発表会

■日時：2016年6月30日(木) 13:00~14:00

■会場：ABC Cooking Studio 丸の内グラウンド

(東京都千代田区丸の内三丁目1番1号国際ビルディング B2F)

■出演：株式会社むらせ 代表取締役社長 村瀬慶太郎

小泉孝太郎さん、河北麻友子さん

画像 1



画像 2



画像 3



ライスグラノーラの詳しい商品情報や
レシピは専用サイトから
<http://ricegranola.com/>

【株式会社むらせについて】

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正 15 年 11 月 3 日

資本金：3 億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

■本件に関するお問い合わせ先

企業名：株式会社むらせ

担当者名：ネット推進企画室 ごはんソムリエ 岩田

Tel：03-5623-0088 Fax：03-3249-2676

Email：hr_iwata@murase-group.co.jp