



お米のこころを伝える

むらせライス

<http://www.murase-group.co.jp/>

株式会社 むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

NEWS RELEASE

2016年10月5日

**ポケットサイズでいつでもどこでも手軽に食べられる
「ライスグラノーラ pocket」を新発売
2016年10月15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のポケットサイズ「ライスグラノーラ pocket」を2016年10月15日より発売開始します。

「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。

このたび発売の「ライスグラノーラ pocket」は、バッグに、ポケットに、デスクの中に、いつでもどこでも手軽に食べられるものを、との多くの女性の意見から作られた商品です。



◆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、じっくり丁寧に焼き上げて、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 (24g)

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



ちょい足しアレンジレシピ

1 大豆×大豆
つめたい豆乳をリッパ
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 つめたいアイスクリームに
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 (24g)

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



ちょい足しアレンジレシピ

1 牛乳をリッパでお好みの
フルーツやナッツをのせて
フレッシュバナナの 슬라이スと酸むき
の刻いた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 (22g)

葉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



ちょ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)、植物油脂、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 | 29.3 |
| | 食物繊維(g) | 1.4 | 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。



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/>

<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：食品本部 ごはんソムリエ 岩田

Tel：03-5623-0088 Fax：03-3249-2676

Email：hr_iwata@murase-group.co.jp