

白さ際立つ栃木のもち麦

もち絹香

食物繊維たっぷり
「理想のごはん」を
召し上がれ



「もち絹香」は 簡単に食べられる!

「もち麦ってどうやって食べればいいのか?」と二の足を踏む方もいらっしゃるかと思います。

でも使い方は簡単です。白米に混ぜるのはもちろん、茹でて冷蔵・冷凍保存できるので、
普段食べている様々なお料理に加えるだけで、毎日の食生活を健康的に、豊かにしてくれます。

食べ方① 白米に混ぜるだけ

01 お米2合(300g)に対し、
もち絹香100gを入れます。

02 お米2合分の水に、
さらに200mlの水を加えて炊くだけです。

慣れてきたら、ご自分のお好みの割合で
お召し上がりください。



食べ方② 普段食べているものに加えるだけ



茹でたもち絹香は「冷蔵・冷凍保存」できるので、
いつもの料理に手軽に加えることでもちもち食感の美味しい具材になります。

栃木県発、もち麦の新たなブランド…それが「もち絹香」

もち絹香の特長 01

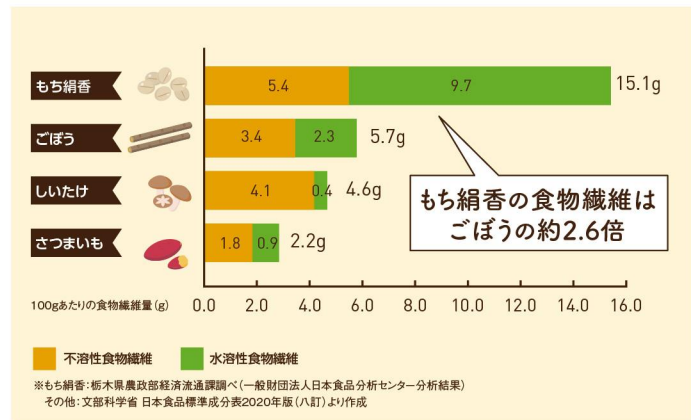
食物繊維が豊富!

現代の食生活では「食物繊維」が不足しがち。

食物繊維が豊富な食材といえば、「ごぼう」を思い浮かべる方も多いと思います。

このもち絹香には、そのごぼうのなんと約2.6倍もの食物繊維が入っているので、

特に「働き世代」の方に積極的に摂ってほしい食材です。



もち絹香の特長 02

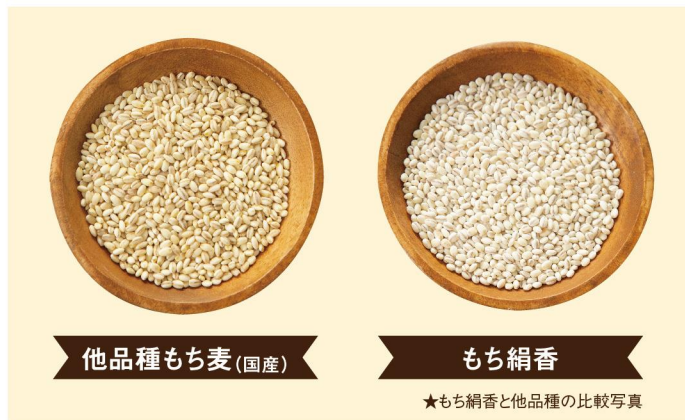
白米のように白い!

「麦って色が濁っているから食欲が増さない。」

そんなイメージお持ちではないですか?

もち絹香は、他品種と比較して、炊飯時の白度が高いことが特長です。

見た目も白米のように白いから、麦食を敬遠していた方にもオススメです。



体形のことにも気になる「働き世代」。だから忙しい中でも健康を意識した生活がしたい。

「もち絹香」を混ぜたお米なら、普段の食卓で手軽にカラダに良いことができます!ぜひお試しを♪