

< 参 考 >

■ ショップチャンネルとは

24 時間生放送を行っている国内最大のテレビショッピング専門チャンネル。現在、全国 361 局のケーブルテレビをはじめ、デジタルテレビCS055ch、スカパー！（220ch）等で視聴することができ、視聴可能世帯数は約 22 百万世帯となっている（2007 年月末現在）。 <http://www.shopch.jp/>

■ 浜内千波先生紹介

1955 年 徳島県生まれ。株式会社ファミリークッキングスクール代表取締役。『家庭料理をちゃんと伝えたい』、『料理は、もっともっと夢のある楽しいもの』をモットーに、テレビ番組や料理ビデオの出演、講演会、雑誌や書籍の執筆活動、各種料理講習会への参画行い、その発想のユニークさやクリエイティブな仕事には定評がある。 <http://www.chinamisan.com/>

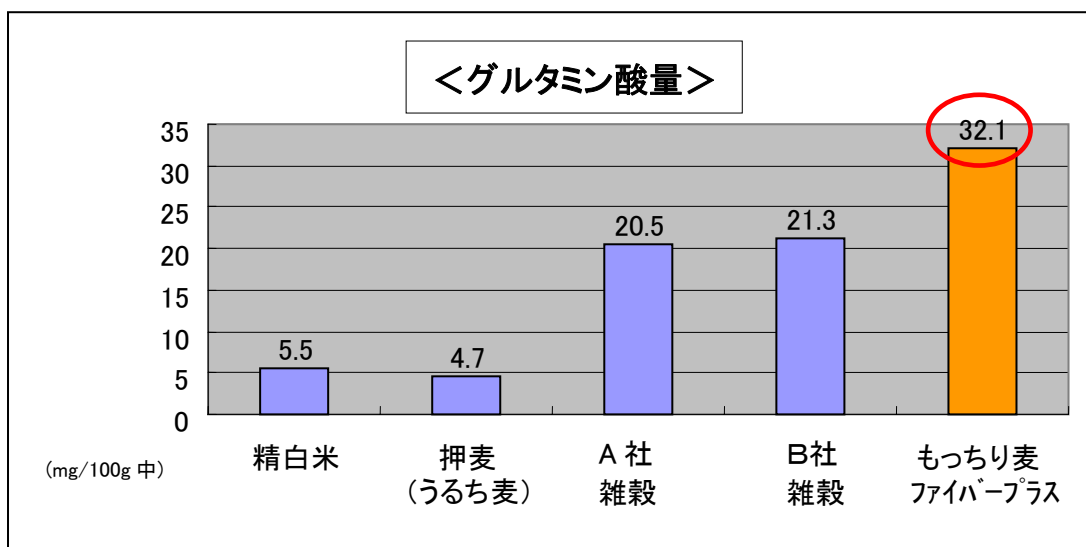
■ 栄養成分表示（100g）あたり（当社調べ）

エネルギー 375kcal、たんぱく質 13.1g、脂質 8.2g、糖質 57.4g、食物繊維 9.8g、ナトリウム 3.7mg、ビタミン E 3.2mg、オレイン酸 4.4g

■ 配合原材料の特徴

雑穀名	特 徴
厳選大麦	食物繊維の量が白米の 2.5 倍。 麦の品種では希少な、もっちりした食感で粘りのあるもち性の「もち麦」。 アミノ酸の 1 種で旨みの素と言われるグルタミン酸の含有量が高い。 サッポロビール協働契約栽培の「厳選大麦」。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">食物繊維含有量（100g 中）</div> 白米：0.5g 「五訂増補食品成分表」より / 厳選大麦：12.4g（当社調べ）
発芽青玄米	育ち盛りの若い玄米のことで、粒が小さめで食べやすい。
アーモンド	ビタミン E や、注目のオレイン酸が豊富。自然の油分で旨味やコクが増す。
アマランサス	南米にて、紀元前から栽培されていた歴史ある穀物。
キヌア	インカ文明を支えたアンデスの「母なる穀物」。
赤米	赤飯の起源とされている古代米。
もちきび	プチプチ感とコクが楽しめる。

■ グルタミン酸含有量



以上