

帝人株式会社 ■ コーポレートコミュニケーション部

●東京本社 〒100-8585 東京都千代田区霞が関3丁目2番1号 霞が関コモンゲート西館

TEL.03-3506-4055 FAX.03-3506-4150

●大阪本社 〒530-8605 大阪市北区中之島3丁目2番4号 中之島フェスティバルタワー・ウエスト

TEL.06-6233-3413 FAX.06-6233-5040

●URL <https://www.teijin.co.jp>

2022年 6月1日

機能性だけじゃない「美味しい大麦」として採用拡大 スーパー大麦が大戸屋の「五穀ご飯」に採用

帝人株式会社

帝人株式会社（本社：大阪市北区、社長：内川 哲茂）が機能性食品素材事業として展開するスーパー大麦「バーリーマックス」が、このたび、株式会社大戸屋（本社：神奈川県横浜市、代表：蔵人 賢樹）が展開する外食チェーン「大戸屋 ごはん処」の人気メニュー「五穀ご飯」に採用されました。より美味しく、より健康的なメニューとして、6月1日（水）から同店の全国の店舗にて提供されます。

「大戸屋 ごはん処」のグランドメニューとして提供されている「五穀ご飯」は5種類の雑穀がバランスよく配合されたご飯で、白米のご飯と比べてほとんどの栄養価が高く、カロリーが低いいため、健康志向の消費者から親しまれてきました。

今回、リニューアルされた「五穀ご飯」は、これまで含まれていた5種類の雑穀である「大麦（もち麦と押麦）」「とうもろこし」「黒米」「黒ごま」「白ごま」から、「押麦」に替えて「バーリーマックス」を新たに加え、「もち麦」「とうもろこし」「黒米」「黒ごま」と配合したものです。

「バーリーマックス」はオーストラリア連邦科学産業研究機構（CSIRO）が開発した大麦です。一般的な大麦（押麦）には白米の約15倍の食物繊維が含まれるのに対し、「バーリーマックス」は白米の約40倍の食物繊維を含んでいます。また、一般的な白米や大麦よりも甘み・旨味を有しています。さらに、食物繊維以外にも鉄分や亜鉛、ナイアシン、ビタミンB6など、日々の食事では不足しがちな栄養成分を豊富に含んでおり、他の穀物と比べて糖質が少ないため、理想的な栄養バランスを有することがわかっています（*）。

（*）食品表示基準に定める「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値」に基づく。

今回、「バーリーマックス」が持つ、食物繊維や栄養のバランス、独特のプチプチとした食感、甘み・旨味による美味しさの向上などの特長が、人の健康を第一に考え、より一層栄養バランスの取れたメニューの開発を目指す大戸屋の期待に合致したことから採用が決定し、販売に至りました。

帝人は今後も、「バーリーマックス」の特長を活かし、「腸活」をはじめとした食事に対する健康志向の高まりに合わせた新たな市場の開拓とともに、既存の大麦にはない「甘さ」を訴求し、機能性だけじゃない「美味しい大麦」として販売拡大を図っていきます。

帝人のヘルスケア事業は、一人ひとりが生まれてから最後の日を迎えるまでの人生を支えることを目指しており、今後も機能性食品素材事業で世界中の人々の「Quality of Life」の向上に貢献していきます。

【 商品概要 】

商品名	五穀ご飯
発売日	6月1日(水)
価格	190円(単品) ※定食のごはんからの変更は無料
販売	大戸屋の日本国内全298店舗(2022年6月1日現在)



リニューアルされた「五穀ご飯」



スーパー大麦「パーリーマックス」

以 上

【 当件に関するお問合せ先 】

帝人株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL: (03) 3506-4055