

【1日54gの糖質減】マンナンヒカリを美味しく食べられる 【日本初】「糖質制限ダイエット」専用の ブレンド米 12/15 発売

創業102年・株式会社渡辺米穀店（岡崎市矢作町）は新たに糖質制限ダイエットをしている方でも美味しくご飯が食べられる「糖質制限専用ブレンド米」を12月15日より販売開始します。五ツ星お米マイスターがお米をブレンドし、マンナンヒカリをよりおいしくするように独自に研究・開発。大塚食品確認済の商品です。糖質制限ダイエット専用として打ち出すブレンド米は日本初です（当社調べ）。

3月より開始した、店頭で好みのオリジナルブレンド米を提供するサービスの新展開で、糖質オフ生活を無理なく実施して欲しい願いが込められています



新商品「糖質制限専用ブレンド米」

3月に開始した「お米バー」サービス

▼（背景1）市場変化による米販売の売上低迷、困難な差別化

食糧管理法の廃止（1995）以降米販売の自由度が上がり、大手流通業やECの参入・拡大の中米穀店は全般的に売上の低迷を迎えます。パン・うどん・ラーメン・そば・ピザ・パスタ…主食の多様化もまた米飯の消費量の低迷に拍車を懸けています。加えて、近年では銘柄・産地での商品評価が一般化し、仕入れを農協・大手卸に依存するため個店ごとの取扱商品で差別化も困難となっています。

▼（背景2）糖質制限ダイエットの社会的トレンド

近年ダイエットで最も注目を集めているのが、糖質制限ダイエットです。炭水化物など糖質の摂取を制限することで無理なく減量が行えるというものです。一時のブームから、すでに定着しつつあり、回転寿司チェーンではシャリを残す顧客が社会問題として注目されました。大手コンビニ・ローソンからは糖質制限に対応したパンや、牛丼チェーン店・吉野家は米飯のかわりに豆腐を使用した糖質制限メニュー、さらにリンガーハットでは麺抜きのちゃんぽんが登場し好評です。こうした中、米飯は糖質制限ダイエットでいわば「目のカタキ」にされてきました。

▼（目的・経緯）米ブレンドのプロの技を一般用にしたサービスから、さらなる展開へ

そこで、渡辺米穀店が着目したのが、米飯と混ぜて炊くことで糖質オフを実現できる、マンナンヒカリ（大塚食品）です。こんにゃくを主原料にしたマンナンヒカリは、推奨量をブレンドすることで、1日54グラムの糖質をカットすることが可能です。一方、独特の風味と食感が大きな課題となっていました。

そこで、お米バーテンダーとして注目される渡辺米穀店の高いブレンド技術を活かし、マンナンヒカリをより美味しく食べられるようなオリジナルブレンド米の開発となりました。

開発／発売に際しては、マンナンヒカリの製造・販売元である大塚食品にも確認を行い、了解を

頂いた上での市場投入となります。

同店は、外食店向けに行われてきた米ブレンドのプロの技を、一般向けに応用し、店頭で好みに合ったブレンド米を提供する新サービス「お米のバー」「米（マイ）カルテ」を3月から開始しました。米のブレンド技術をより高めるため、2014年に五ツ星お米マイスター（全国で443名のみ）を取得。また、日々お米を炊く研究も欠かさず行っており、毎日2度は銘柄・ブレンド・水分量などを変え試食を繰り返し、研究を重ねてきました。サービス開始から、ブランド米ではなくブレンド米を注文するお客様が多くお越しになっています。

▼（商品概要）マンナンヒカリをよりおいしく食べられる糖質制限ダイエット専用ブレンド米

- ・大塚食品の販売しているマンナンヒカリをよりおいしく食べられるよう独自に研究・ブレンドをおこなってきました。
 - ・比較的大粒で硬めのお米をブレンドすることによってマンナンヒカリのつるっととした特徴が抑えられ、通常のお米に近い食感・食べごたえを再現しています。
 - ・通常の白米と同様に食べてもらうと1日54グラムの糖質をカットできます。
- ※大塚食品発表データより：通常のお米より糖質が32%オフ、カロリー33%カット、食物繊維10倍
- ・お米は無洗米の様に使用できる加工をしており、洗わず、炊飯器に当商品と水を入れるのみで、炊飯調理が可能です。
 - ・マンナンヒカリとブレンド米はそれぞれ別で個装し、マンナンヒカリの使用割合を解りやすくすることで、意識づけにも効果的です。
 - ・ターゲットは糖質制限ダイエットやローカーボなど健康意識の高い方々。中でも、白米ブレンドは30～50代の男性、玄米ブレンドは美容と健康を意識した女性で糖質制限ダイエット中だが、お米は食べたい方などを想定しています。

名称：「糖質制限専用ブレンド米」

価格：1100円（税抜）

内容：1kg（7合分弱）

販売：店頭販売、電話申込、インターネット（ヤフーショッピング）にて販売

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/watanabebeikoku/>

そのほか、名古屋のスポーツジムでの取り扱いが決定しています。

種類：白米ブレンドと玄米・もち麦ブレンドの2種類。

【白米ブレンド】



【玄米・もち麦ブレンド】



▼（今後の展開）

本商品のさらなる周知を行い、スポーツジムや百貨店、量販店などへの展開を目指します。

また、今後も、ブレンドの技術を活かし、ニーズに合った専用米を独自に開発していきたいと考えています。さらにブレンド米が一般的になり、お米の美味しさや奥深さ、食にこだわる楽しさや健康的な食生活を送っていただけるきっかけとなるように、商品をより多くの方に伝えていきたいと考えています。

▼（取材申込先） 株式会社渡辺米穀店 取締役：渡邊正明

住所：〒444-0943 愛知県岡崎市矢作町字市場 62

電話：0564-31-3660

ブログ：<http://watanabebeikoku.booo-log.com/>

●お問い合わせ先：岡崎ビジネスサポートセンター OKa-Biz（担当：秋元、飯田）
岡崎市康生通西4丁目71番地 岡崎市図書館交流プラザりぶら2F（水・日曜日を除く / 9:30~17:00）
TEL：0564-26-2231 FAX：0564-26-2232、Mail：info@oka-biz.net