

機能性表示食品

大麦粉のホットケーキミックス

機能性関与成分
大麦β-グルカン
2,000mg*

*1日摂取目安量 100g(2枚分)あたり



【商品特長】

- 国内産大麦粉を主原料にした、素材本来の香ばしさを
お楽しみいただけるホットケーキミックスです。
- 大麦粉に含まれる大麦β-グルカンには、糖の吸収を
おだやかにする機能があることが報告されています。
- プレミックス商品として初の機能性表示食品です。
(届出番号 B201)

(※) 機能性表示食品とは：

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。
販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られた
ものです。

- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- ・本品は、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別審査を受けたものではありません。

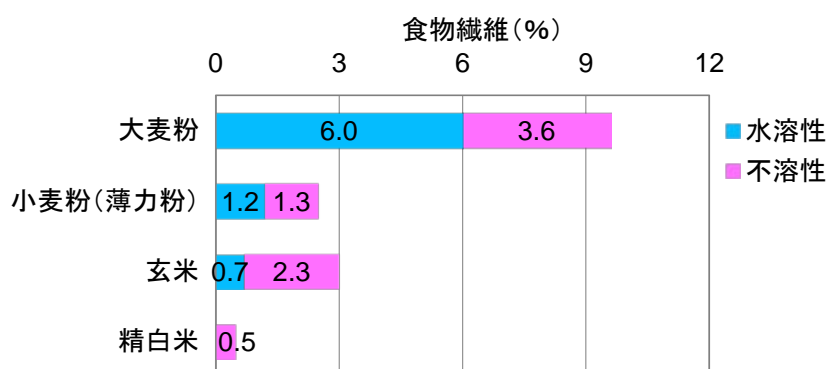
【消費者庁への届出情報】

届出表示	本品には大麦β-グルカンが含まれます。大麦β-グルカンには、糖の吸収をおだやかにする機能があることが報告されています。
機能性関与成分	大麦β-グルカン
届出番号	B201
1日あたりの 摂取目安量	お食事として1日1回100g(2枚分)を目安に召し上がってください。
届出詳細内容	消費者庁 Web サイト：届出食品の科学的根拠等に関する基本情報 https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=41612060160202

Q. 大麦と小麦の違いは？

A 大麦は小麦と同様に人類が古くから主食として栽培してきた食経験豊富な穀物です。小麦は主に小麦粉に加工され、パン、麺・パスタ、菓子などの原料として利用されますが、大麦はグルテンをほとんど含まないことから大麦粉としての利用はあまり広まっておらず、麦飯やビール・麦茶などの原料としての利用が多くなっているのが現状です。

栄養面においては、大麦粉には小麦粉や米など他の穀物と比べて食物繊維が多く含まれるという特長があります（下図）。



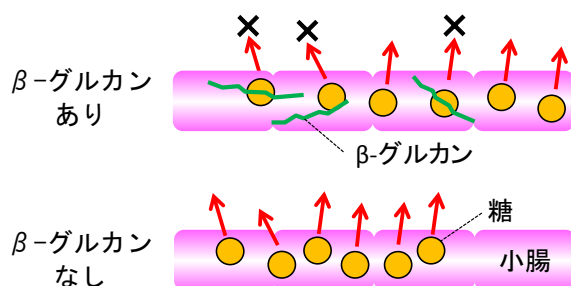
参考：日本食品標準成分表2015年版

Q. 大麦β-グルカンとは？

A 大麦に豊富に含まれている水溶性食物繊維の一種で、機能性に関する多くの研究例があります。最近、様々なメディアで取り上げられている注目の成分です。この商品では、大麦β-グルカンの“糖の吸収をおだやかにする機能性”に着目して開発を行いました。

Q. 大麦β-グルカンが働く仕組みは？

A 大麦β-グルカンは水に溶けると粘性を持ち、一緒に食べた糖と結合してゼリー状になることによって、糖の吸収をおだやかにすることが知られています。



参考：J Nutr, (2010), 140(9):1564.

Br J Nutr, (2000), 84(1):19.

>>大麦の健康情報に関する詳しい内容はこちら：

大麦食品推進協議会 <http://www.oh-mugi.com/ohmugi/>

【商品詳細】

名称	ホットケーキミックス
容量	100g × 2袋
原材料名	大麦粉、砂糖、粉末水あめ、食塩／ベーキングパウダー、香料

■製造地：国内

※本品製造工場では小麦・卵・乳成分を含む製品を生産しています。

<摂取上の注意>

多量に摂取することにより、あるいは体質・体調によっては、おなかがゆるくなることがあります。また、多量に摂取することにより疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日あたりの摂取目安量を超えての摂取はお控えください。

栄養成分表示

一日摂取目安量（100g）あたり

エネルギー	356kcal
たんぱく質	4.8g
脂質	1.4g
炭水化物	83.5g
糖質	78.5g
食物繊維	5.0g
食塩相当量	1.9g

<機能性関与成分>

大麦β-グルカン 2,000mg