

プロセスグレーン スーパー5、プロセスグレーン 国産五色米、 「日本雑穀アワード 2023」業務用加工食品部門金賞を受賞

株式会社ニッポン(代表取締役社長：前鶴俊哉 本店：東京都千代田区)は、一般社団法人日本雑穀協会が設立した表彰制度「日本雑穀アワード 2023」の業務用加工食品部門において、この度「金賞」を受賞しました。

今回受賞した「プロセスグレーン スーパー5」、「同 国産五色米」は雑穀の特徴を生かしておいしさを伝える極めて優れた食品と評価されました。

「プロセスグレーン」シリーズは、2003年に発売し、今年で発売20周年を迎えるロングセラー商品で、現在は受賞した2商品を含む9種類を展開しています。

通常、穀物パンを作る際は穀物の下茹でなどの前処理が必要なところ、「プロセスグレーン」シリーズは加圧加熱殺菌処理を行うことで、開封後そのままパン生地に入れてご使用いただける設計にした、利便性にもすぐれた商品です。発売当初は、製パン向け商材として開発しましたが、現在では米飯や惣菜など幅広い用途でご愛用いただいております。

「日本雑穀アワード」は、健全な雑穀市場の形成・促進を目的としており、業務用加工食品部門については、お米と一緒に炊飯する、ご飯に混ぜ込む、料理やサラダの具材やトッピングとして使用する、製菓・製パンの原材料として利用する等、業務用食材として流通する雑穀加工食品が対象とされています。

日本雑穀アワードについて、詳細はこちらをご覧ください。

<https://zakkokuaward.jp/introduction>



【受賞概要】

- 受賞名 : 日本雑穀アワード2023 業務用加工食品部門 金賞
- 受賞商品 : 1. プロセスグレーン スーパー5



歯ごたえのある食感を生み出す「もち麦」に見た目と香りのアクセントになる「アマニ」、そしてスーパーフード人気を後押しする「キヌア」「アマランサス」「チアシード」の計5種類を組み合わせました。1つ1つは調達しづらいスーパーフードを便利なミックスタイプで商品化しました。

- 2. プロセスグレーン 国産五色米



「玄米」「発芽玄米」2種類の玄米に加え、「黒米」「赤米」「緑米」3種類を加えた「国産五色米」。原料を国産穀物にこだわり、「黒米」と「赤米」が配合されていることにより、生地等に混ぜるとほんのり紫/ピンク色になり、華やかな彩りを演出できます。