



2015 年 7 月 28 日

株式会社 **イツカ**

シリアルの定番！
 《バルク オールブラン》

ブランとは小麦の外皮の部分で、日本語では“ふすま”と呼ばれています。食物繊維やミネラルなどが豊富で、健康重視のシリアルに多く使用されています。

現代の平均的な日本人の1日の食物繊維摂取量は約14gで、昭和30年代の20~25gと比較すると大幅に減ったと言われてはいますが、野菜の摂取量は減っていないため、食物繊維の摂取量がこれほどまでに減少したのは穀物による摂取が減ったことが原因だと考えられています。食物繊維を豊富に含む「小麦ブラン」は、消化管と相互作用して腸内環境を整え、健康に好影響を与えるおすすめの商品です。

*** おすすめポイント！**

- ・ヘルシー志向の女性に大人気！小麦の中でも最も食物繊維の豊富なふすま(ブラン)から生まれたシリアルです。
- ・1食分(40g)あたりの食物繊維量は12.9gで、成人の1日当たりの必要量の約70%を摂取できます。
- ・ベーカリーや焼き菓子など、製品開発が盛んな素材です。コストパフォーマンスが高いバルクという点もおすすめです。

*** 商品仕様**

品名	荷姿	特徴	ブラン(ふすま)に期待される効能
バルク オールブラン	10 kg	元祖シリアルメーカーの商品です。味も食べやすくなっています。	<ul style="list-style-type: none"> ・糖質過剰摂取予防 ・便秘改善 ・ダイエット効果



*** 当社の対応**

現在では、「第6の栄養素」といわれるほど、その働きに注目が集まっているブラン。同様に注目のグラノーラもご提案可能です。今月ご紹介の商品のお問い合わせ、ご注文は営業部大島までお願いいたします。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)