

■豊富な食物繊維

もち麦には、食物繊維がたっぷり入っています。(13.0g/100g ※日本食品機能分析研究所による分析値)

■独自技術により実現したもちもち食感

原料を丁寧にゆっくり精麦し、約 4 割程度表面を磨いています。また、加圧しながら蒸気をあててα化することで、ぱさつかず、もちもちつるつとした食べやすい食感を実現しています。

■おすすめの使用方法

とぎ洗いたお米に加えて炊くだけで、簡単に麦ごはんができます(使用量:1 合にスプーン 2 杯程度が目安です)。

また、蒸したものをサラダのトッピングやスープの具材としてお召し上がりいただくこともできます。

なお、「バイオ・マルシェの宅配」は、京阪グループが推進する、“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」の一環です。

SDGsを実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

**KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT**

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社バイオ・マーケット 商品部 電話番号:06-6866-4024

ホームページURL <https://biomarche.jp/>

株式会社バイオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で1983年の設立以来39年あまりの実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売を展開しています。