

## 管理栄養士の98%が推奨！新感覚の"飲む玄米"誕生 ～ JA北大阪「スーパー玄米ラテ」10/30(金)新発売 ～ "うまい"を50%以上使用、原材料3つのシンプル設計 10/30-31は梅田ディースクエアで先行販売イベント

北大阪農業協同組合(以下、JA北大阪、所在地:吹田市山田西4-15-1、代表理事組合長:馬場博)は、大阪の田んぼで育てたスーパー玄米「WE米®」を50%以上使用した新商品「スーパー玄米ラテ」を開発し、2026年10月30日(金)より発売します。発売に先立ち実施した管理栄養士向けアンケート調査では98%が「推奨したい」と回答。原料の「うまい」も同様の調査で95%以上の推奨を獲得しており、素材・商品ともに専門家から高い評価を得ています。



管理栄養士  
**98%**  
推奨

原材料は  
**3種だけ**

食物繊維  
**2.9g**  
/杯



### ■スーパー玄米「WE米®」の食物繊維をおいしく摂れる、新感覚の粉末ラテが登場

新商品「スーパー玄米ラテ」は、当組合の生活習慣米「うまい」(以下、うまい)を50%以上使用し、黒糖・きなこを合わせただけの、原材料3つのシンプルな粉末飲料です。牛乳や豆乳に混ぜるだけで、香ばしい風味と上品な甘みが楽しめる、これまでにない"飲む玄米"として2026年10月30日(金)より発売します。発売に先立ち実施した管理栄養士向けアンケート調査(2026年7～8月、管理栄養士50名対象、評価商品:スーパー玄米ラテ きなこ味150g、株式会社My Land調べ)では、「健康を意識する方に推奨したいと思いますか?」との質問に対し98%が「ぜひ推奨したい」「推奨したい」「状況により推奨したい」と回答。原料である「うまい」自体への同様の調査でも95%以上が推奨と回答しており、素材・商品双方が専門家から高い評価を得ています。スーパー玄米ラテの原料の半分以上を占める「うまい」は、大阪の田んぼで育てたスーパー玄米「WE米®」だけを焙煎した無加工品。うるち玄米比約7倍の食物繊維をはじめ、GABAやγ-オリザノールを豊富に含む機能性の高いお米です。この「うまい」の魅力をより多くの方に手軽に楽しんでもらいたいという想いから、ドリンクとして手軽に摂取できる「スーパー玄米ラテ」の開発に至りました。

メディア様への商品サンプル提供が可能です。ご興味のある方はお気軽にご連絡ください。

内容量：150g（10杯分、1杯あたり15g）

アレルギー：大豆

飲み方：本品15g（大さじ2杯程度）に牛乳または豆乳150mlを入れ、よくかき混ぜてお召し上がりください。  
ホット・アイスどちらでもお楽しみいただけます。

発売日：2026年10月30日(金)

価格：オープン価格

販売チャネル：ECを中心に、順次店舗展開を拡大予定

公式オンラインショップ：<https://store-ja-kitaosaka.jp/pages/super-genmai-latte>

※本品は栄養機能食品・機能性表示食品ではありません。※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※開封後はチャックについた粉をはらってから閉じ、なるべくお早めにお召し上がりください。

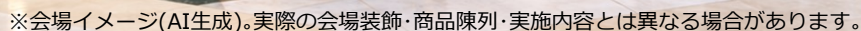
スーパー玄米ラテの発売を記念し、202

スーパー玄米ラテの発売を記念し、2026年10月30日(金)・31日(土)の2日間、大阪・「ディアモール大阪」内 ディーズスクエアにて先行販売イベントを開催します(主催:JA北大阪)。発売に先駆けてスーパー玄米ラテを実際にお試しいただけるほか、WE米®関連商品もあわせてお楽しみいただけます。

実施時間：10/30(金)11:00～20:00／10/31(土)10:00～19:00（予定）

実施内容：①スーパー玄米ラテほかWE米®関連商品の物販 ②商品の試飲・試食会 ③お買い上げ金額に応じた抽選会 等

※実施内容・実施時間は予告なく変更になる場合があります。



メディア様への商品サンプル提供が可能です。ご興味のある方はお気軽にご連絡ください。

＜報道関係のお問い合わせ＞ ご不明点はお気軽にお尋ねください

北大阪農業協同組合 販売運営事務局 担当：森

TEL : 080-5779-8052 E-mail: info@store-ja-kitaosaka.jp

## ■神戸・阪急オアシスにて期間限定「スーパー玄米ラテ」ポップアップカフェを出店

スーパー玄米ラテの発売を記念し、2026年11月2日(月)～12月上旬の期間、阪急オアシス神戸三宮店(神戸三宮阪急ビル B1Fキッチン&マーケット内、神戸市中央区加納町4丁目2番1号他、阪急神戸三宮駅直結)にて、期間限定「スーパー玄米ラテ」ポップアップカフェを出店します。店内ではスーパー玄米ラテを使用した限定イトインメニューの提供に加え、商品の店頭販売も実施。梅田・ディーズスクエアでの先行販売イベントに続き、より多くのお客様にスーパー玄米ラテの魅力を直接お楽しみいただける機会をご用意します。

※実施内容・期間は変更になる場合があります。



※会場イメージ(AI生成)。実際の会場装飾・商品陳列・実施内容とは異なる場合があります。

営業時間 : 11:30～16:00 (営業時間が変更になる場合があります)  
定休日 : 不定休  
提供メニュー : スーパー玄米ラテ<HOT or ICE> 400円(税込)  
その他スーパー玄米ラテを使用したオリジナルドリンクや、  
スーパー玄米ラテに合うフードメニューを多数ご用意。



おいしく飲める  
食物繊維



# SUPER 玄米 LATTE

スーパー玄米ラテ きなこ味

原材料は  
3つだけ!  
WE米® 黒糖  
きなこ

原材料は、WE米、黒糖、きなこの3つだけ。

素材の持ち味をそのまま活かした、心ほぐれる自然派ラテが誕生しました。

香ばしい風味がふわりと広がり、上品な甘みがやさしく溶け合います。

さらに、からだにうれしい食物繊維もたっぷり。

余計なものは一切加えない、素朴で贅沢な一杯をお楽しみください。

農協のうまい Q 検索

※評価方法: 管理栄養士におけるアンケート調査/2026年7月~8月 アンケート回答者: 管理栄養士50名  
質問: 管理栄養士として、健康を意図する方に推奨したいと思いますか?  
結果: 管理栄養士の98%が「ぜひ推奨したい」「状況により推奨したい」と回答  
評価商品: スーパー玄米ラテ きなこ味(150g) 調査機関: 株式会社My Land調べ

メディア様への商品サンプル提供が可能です。ご興味のある方はお気軽にご連絡ください。

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

北大阪農業協同組合 販売運営事務局 担当: 森

TEL: 080-5779-8052 E-mail: info@store-ja-kitaosaka.jp

## ■スーパー玄米「WE米®」リブランディング

WE米®はこれまで「生活習慣米うまい」として、豊富な食物繊維をはじめとする機能性を前面に打ち出し、機能性表示食品としての価値創出に取り組んでまいりました。WE米®は大阪の田んぼで、自然の中で育てているからこそ、その年の天候や気候によって、収穫されるお米一つひとつに個性が生まれます。これは、工場で均一に作られる食品にはない、自然のお米ならではの豊かな表情であり、私たちはこれをWE米®が「生きたお米」である証だと考えています。そこでJA北大阪は、この自然の個性を大切にしながら、WE米®が本来持つ魅力をより分かりやすくお伝えするため、ブランドメッセージを刷新することにしました。

新しいメッセージは、「大阪の田んぼでそのまま育った、自然のお米なのに、食物繊維が摂れる」ということ。特別な加工や成分の添加を行わなくても、うるち玄米比約7倍の食物繊維を、お米そのものの姿でお届けできること。これこそがWE米®の本来の価値だと、私たちは考えています。

今後は「生活習慣米」という言葉に加え、「**田んぼで育った食物繊維**」をキーメッセージに、WE米®および関連商品を展開してまいります。今回発売する「スーパー玄米ラテ」も、この新しいブランドメッセージのもとでお届けする第一弾の商品です。

JA北大阪

推奨度  
95%以上  
★★★  
管理栄養士  
推奨

※調査方法：管理栄養士におけるアンケート調査 / 2025年7月～8月  
アンケート回答数：管理栄養士各50名  
質問：「生活習慣米」として、健康を促進する方に効果的だと思いますか？  
結果：管理栄養士の100%が「ぜひ摂りたい」「摂りたい」「効果的」(100%有効回答)  
調査商品：農協の生活習慣米(うるち)104g  
調査機関：株式会社My Land調べ

農協の  
うまい  
生活習慣米

田んぼで育った  
食物繊維

うるち玄米比  
約7倍

からだにうれしい食物繊維を  
お米そのものに秘めている、  
大阪の田んぼで育てた  
スーパー玄米です。

### WE米® LINEUP

豊富な商品ラインナップをご用意しています。

農協の  
生活習慣米  
うまい



多機能スーパー玄米のWE米100%。  
白米に混ぜて炊くだけで、  
お手軽健康習慣！

農協の  
スーパー  
すぎる  
ごはん



いつものご飯に混ぜて炊くだけ！  
WE米プラス大麦、Wの食物繊維が  
スゴい。

農協の  
スーパー  
すぎる  
ごはん  
(バックごはん)



WE米プラス大麦、Wの食物繊維を  
手軽な電子レンジ調理で！  
身体にうれしいバックごはん。

WE米®  
蒸しパン



注目の「WE米」を使った、  
レンジでカンタンにできるヘルシーな  
蒸しパン。

NEW!



スーパー  
玄米ラテ

原材料は3つだけ！素材をそのまま活かした、  
心ほぐれる自然派ラテ

農協のうまい

Q検索

## ■WE米®のこれまでの歩みと、これから

現在、「WE米®」は「農協の生活習慣米うまい」「農協のスーパーすぎるごはん」「WE米®蒸しパン」として商品化され、学校給食や介護食、配食サービスなど幅広い場面で採用されています。今回、「うまい」を主原料とした「スーパー玄米ラテ」の開発により、飲み物として気軽にWE米®の食物繊維を摂取できる新しい楽しみ方が実現しました。

「WE米®」の取り組みは、限られた耕作地での収益向上、加速化する農地減少の歯止め、そして地域の特産品としての価値創出という、都市農業が目指すべき方向性を示しています。JA北大阪では今後も「WE米®」を地域の特産品として推進し、都市農業の新たな可能性を追求していきます。



## ■WE米関連商品のご紹介

### ・農協の生活習慣米うまい（本商品の主原料）

大阪の田んぼで育った「WE米®」だけの無加工品。手軽に食物繊維が摂取できます。白米に混ぜてお召し上がりいただけます。

### ・農協のスーパーすぎるごはん

白米に混ぜて食べていただく穀物ブレンドです。不溶性・水溶性の「Wの食物繊維」が豊富に摂取できます。



### ・WE米®蒸しパン

「WE米®」を使用した完全グルテンフリーの米粉パン。電子レンジで2分30秒温めるだけで、ふんわりもちもち食感の出来立てパンが完成します。

### ・農協のスーパーすぎるごはん＜パックごはん＞

上記の農協のスーパーすぎるごはんが食べやすくパックタイプになりました。



メディア様への商品サンプル提供が可能です。ご興味のある方はお気軽にご連絡ください。

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

北大阪農業協同組合 販売運営事務局 担当：森

TEL：080-5779-8052 E-mail:info@store-ja-kitaosaka.jp