

余計な物はいれない、
素材そのままの美味しさを。



BALEY'S
ペイリーズ

中はもっちり！
外はカリッ！

日本初！※1「血糖値上昇を穏やかにする」機能性表示食品 「大麦食パン β-サポート」8月発売

ネクスト株式会社(東京都港区)は、大麦由来β-グルカンをたっぷり含み、大麦パンとして初となる機能性表示食品の「大麦食パン β-サポート」を8月20日(木)から発売します。

大麦食パン β-サポートは、「大麦本来の味を楽しんでもらいたい」をモットーに、水溶性食物繊維の大麦由来β-グルカンを多く含み、「食後の血糖値の上昇をおだやかにする効果」が報告されています。また、保存料など余計なものは不使用なので、日々の食卓で安心してお召し上がりいただけます。

食後の血糖値が気になる方へ！

水溶性食物繊維「大麦由来β-グルカン」たっぷり

野菜や果物よりはるかに食物繊維量が多いのが穀物。その中でも特に大麦がダントツです。さらに大麦には他の穀物に比べて健康効果の高い「水溶性食物繊維(大麦由来β-グルカン)」を豊富に含んでいます。(図1)

この大麦食パン β-サポートは、一食2枚(約100g)食べる事で、大麦由来β-グルカンが1.3g摂取できます。食後の血糖値が気になる方へ、特におすすめしたい商品です。

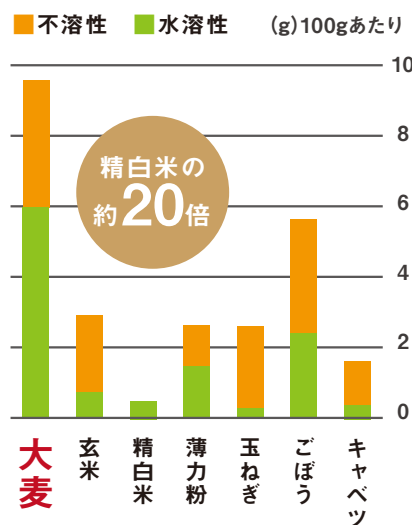
これ迄の常識を覆す“もちカリの大麦食パン”が生まれました

これまでの大麦粉を使ったパンは、グルテンが含まれていないため焼成の際にふっくらと膨らみにくく製造が難しいが故に、国内で多くは普及していませんでした。

私たちは「栄養豊富な大麦を毎日の食卓で無理なく食べてもらいたい」という想いから、大麦の含有量が少しでも高いパンを作ること为目标に、度重なる失敗と試行錯誤を重ねてまいりました。その結果、これまでにない大麦粉含有量「40%」もありながら、外はカリッと、中はもっちりとしたこれまでにない味わいの大麦食パンを作ることになりました。ぜひ、一度お試しください。



図1 食品別食物繊維量



出典:「日本食品成分表2010」



※1.消費者庁ホームページ内の「機能性表示食品の届出情報検索」で「食パン・β-グルカン・血糖値」を対象に検索した結果による(2020年8月11日現在)

ご購入	楽天市場で「大麦食パン」と検索 https://www.rakuten.co.jp/kotenpan/		
内容量	450g × 2斤	サイズ	横:約15.5cm × 縦:約10cm × 奥行き:約8cm
原材料	小麦粉、大麦粉、上白糖、マーガリン(バター入)、油脂加工食品、麦芽、パン酵母、食塩(一部に小麦、乳、卵、大豆を含む)		
価格	2斤1,180円(税込・送料別)	製造者	パン工房ブラン(群馬県伊勢崎市)

この度、ネクスト株式会社では、機能性表示食品としての販売開始を記念して、「大麦食パンβ-サポート プレゼントキャンペーン!」を実施する事と致しました。Baley'sのアカウントをフォロー後、いいね&リツイートでご応募完了。抽選期間終了後、**合計200名様**に大麦食パン1セット(2斤)をプレゼント致します。この機会に是非ご応募頂き、「大麦食パンβ-サポート」の味わいをお試しく下さい。

- ・応募期間:2020年8月20日(木)~9月30日(水)
- ・応募方法:InstagramまたはTwitterの公式アカウントをフォロー後、いいねで応募完了



@baleys_bread



baleys_bread_

【ご試食】サンプルお申込み返信用紙

チェック ☐ 試食サンプルを申込みます。

貴社名	
媒体名	
担当者名	
TEL	
e-mail	
お届け希望日時	どちらかに○を付けてください。 通常配送(3営業日以内に配送) ・ 日時指定: 月 日
お届け先	住所(郵便番号から) 〒 TEL(上記と異なる場合): - -
ご要望、ご質問	

■サンプル申し込みご返信先

※切:9月20日(日) ベイリーズ 大麦食パン β-サポート広報事務局宛

e-mail:ys@medicara.jp FAX:050-3153-2320

【画像データ入手先】

画像は、以下のURLからダウンロードできます。

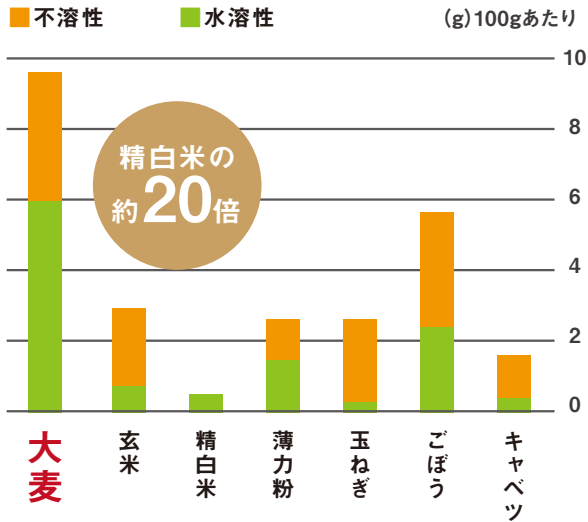
グッドエム <https://www.medicara.jp/> → メニューの「プレス専用」→パスワード入力[pressonly1234]

【報道関係の方のお問い合わせ先】

ベイリーズ 大麦食パン β-サポート広報事務局 (株)グッドエム 佐々木)

TEL:03-6325-1097 e-mail:ys@medicara.jp

図1 食品別食物繊維量



出典:「日本食品成分表2010」