

振りかけるだけで食物繊維が摂れる画期的な米加工品 ～ JA北大阪「フリタス(FURI+)」開発プロジェクト発表～ スーパー玄米"WE米®"顆粒化に成功、炊飯不要の新しい食べ方を提案 学校給食や社内食堂等でテストマーケティング実施へ

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:川上光男)は、スーパー玄米「WE米®」の顆粒化に成功し、新商品「フリタス(FURI+)」の開発を完了しました。特殊加工により、食物繊維を豊富に含む「WE米®」の栄養価を損なうことなく顆粒化することに成功。「振りかける」だけで食物繊維が手軽に摂取できる、これまでにない米加工品として、現在、最終商品化・販売に向けて準備を進めています。



■熱加工に弱い食物繊維を確保したまま顆粒化に成功、従来にない米加工品が誕生

新商品「フリタス(FURI+)」は、「WE米®」が持つ豊富な食物繊維を活かし、「振りかける」だけで食物繊維が摂取できる画期的な米加工品です。これまで、炊飯してご飯と一緒に食べることでしか「WE米®」を日常で取り入れることができませんでしたが、「フリタス(FURI+)」なら炊飯する手間や時間を省き、あらゆる料理に振りかけるだけで食物繊維を補うことができます。

通常、食物繊維は熱加工に弱く、加熱による栄養素の減少が課題とされてきましたが、JA北大阪では特殊加工技術により、「WE米®」が持つ豊富な食物繊維を確保したままでの顆粒化に成功しました。さらに、この顆粒に味付けやその他健康成分をブレンドすることで、多用途向け商品開発の目処も立ちました。これにより、米を素材とした顆粒という従来にない米加工品が完成し、様々な活用シーンへの展開が期待できます。

現在、ベーシックな商品として、プレーン、うめ、ふりかけタイプの3種類を開発済み。ごはんはもちろん、サラダ、焼き魚、パスタ、スープなど、あらゆる料理に振りかけることで、手軽に食物繊維を補うことができます。朝食の欠食や野菜不足、偏食、栄養バランスの偏りなど現代人が抱えるさまざまな食生活の課題を解決する商品として、今後は学校給食、社内食堂、配膳サービス企業などでテストマーケティングを実施したいと考えています。

※「WE米®」は、玄米の約7倍の「食物繊維」をはじめ、血中の中性脂肪値を低減させる効果があると報告されている「γ-オリザノール」を玄米の約2倍、ストレスや不安を軽減する効果や睡眠の質を向上させる効果を持つと報告されている「GABA」を豊富に含み、米であることから、アレルギー体質の方、グルテンフリー食指向の方にもうれしい「グルテンフリー」食材と言えます。「WE米®」を100%使用した「生活習慣米うまいまい」は、これらの栄養素のうちの「γ-オリザノール」を機能性関与成分として「機能性表示食品※」の届出を完了しています。

(※届出番号H1322：本品には、血中の中性脂肪を低下させる機能が報告されている成分を含みます)。

メディア様限定で試作品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先まで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

■商品概要

名称：FURI+（フリタス）

種類：プレーン顆粒、うめ顆粒、ふりかけタイプ(全3種)

原材料名：

●プレーン顆粒:WE米粉（国内製造）、大麦粉

●うめ顆粒:WE米粉（国内製造）、梅しそシーズニング（デキストリン、ぶどう糖、食塩、その他）、大麦粉、砂糖／調味料（アミノ酸）、着色料（紅麹）、酸味料、香料

●ふりかけタイプ:いりごま（国内製造）、WE米粉（国内製造）、砂糖、かつお節、梅しそシーズニング（デキストリン、ぶどう糖、食塩、その他）、海苔、大麦粉、食塩、いわし煮干粉末、しょう油、でん粉、乳糖、乾燥卵黄、たん白加水分解物、みりん、デキストリン、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麹、カラメル）、酸味料、加工でん粉、香料、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む）

販売者：北大阪農業協同組合(JA北大阪)

販売予定：最終商品化・販売に向けて準備中

使用方法：

ごはん、サラダ、スープなど、あらゆる料理に振りかけるだけで食物繊維を手軽に摂取できます。

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※本品は国の許可を受けたものではありません。

※本品は疫病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

■都市農業の新たな可能性を切り拓く「WE米®」の挑戦

大阪の中心部からわずか10キロメートルに位置する吹田市と摂津市。この都市近郊では、限られた耕作地から得られる収益の少なさに農家の高齢化が相まって、農地の宅地化が進み、食料自給率の向上・緑地の維持という国の理想と逆行して、ただでさえ少ない農地の減少が加速するという課題に直面してきました。このような課題に対し、JA北大阪は大阪府立大学(現 大阪公立大学)および農研機構との産学連携により、画期的な「WE米®」の栽培研究、商品化に取り組んできました。この特別な米は、玄米の約7倍の食物繊維を水溶性と不溶性バランスよく含むという特性を持ち、現代人の食生活における健康課題に応える製品として注目を集めています。

現在、「WE米®」は「農協のスーパーすぎるごはん」と「農協の生活習慣米ういまい」として商品化され、プロサッカーチームのユース寮や吹田市、摂津市の小学校給食、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。そして今回、「WE米®」を顆粒化した「フリタス(FURI+)」の開発により、炊飯不要で気軽に食物繊維を摂取できる新しい食べ方の提案が実現しました。JA北大阪では栽培支援、指導も含めて高価格での買い取りに取り組み、生産者の収益向上にも貢献しています。

「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。



メディア様限定で試作品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先まで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



FUR+

フリタス

2026
COMING SOON

生活習慣を変えるひとふり、はじまる。



メディア様限定で試作品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。

<報道関係の問い合わせ> 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

■WE米関連商品のご紹介

・農協の生活習慣米うまいまい

「WE米®」だけの無加工品で不溶性・水溶性の「Wの食物繊維」が豊富に摂取できます。白米に混ぜてお召し上がりいただけます。

※「機能性表示食品：届出番号H1322」
「機能性関与成分名：γ-オリザノール」



・農協のスーパーすぎるごはん

食後血糖値の上昇をおだやかにする機能性表示食品。白米に混ぜて食べていただく穀物ブレンドです。

※「機能性表示食品：届出番号G1265」
「機能性関与成分名：大麦由来β-グルカン」



・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。



メディア様限定で試作品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先まで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