

発酵性食物繊維が美味しく手軽に摂れる バリバリ食感「マイ・フローラ グラノーラ」新発売！

野村乳業株式会社(本社:広島県安芸郡府中町、代表取締役:野村和弘)は、バリバリ食感の発酵性食物繊維 フルーツグラノーラ「マイ・フローラ グラノーラ」(朝食シリアル)を、2024年10月21日(月)より発売することをお知らせいたします。



発酵性食物繊維が
美味しく手軽に摂れる
“実感腸活”
フルーツグラノーラ



「マイ・フローラ グラノーラ」は、スーパー大麦「パーリーマックス」を1食(40g)に約20g配合。「パーリーマックス」は、一般の大麦に比べて2倍の食物繊維と4倍のレジスタントスターチ(難消化性でんぷん)を含んでいます。さらに、野村乳業の独自プレバイオティクス素材「醸造エキス」も配合しています。食物繊維を豊富に含む「パーリーマックス」ならではのバリバリした独特の食感他のグラノーラでは味わえません。酸味のある味わいは「マイ・フローラ」とも相性抜群。食物繊維たっぷりのグラノーラを「マイ・フローラ」と一緒に召し上がっていただくことで、実効力がさらにアップ!

※腸まで届く食物繊維を食べる活動のこと

スーパー大麦 パーリーマックス®

オーストラリア連邦科学産業研究機構(CSIRO)が、国民の健康を守るため、10年の歳月をかけて開発した食物繊維豊富な大麦です。

食物繊維量比較

| 商品 | 食物繊維量 (g/100g) |
|----------|----------------|
| パーリーマックス | 約22 |
| もち麦 | 約12 |
| 大麦 | 約11 |
| ごぼう | 約5.5 |
| 玄米 | 約3.2 |

※スーパー大麦/もち麦:日本食品分析センター、その他:日本食品標準成分表2020年版(八訂)

野村乳業株式会社

1897年(明治30年)創業、「おなかを育てる」をコンセプトにしている乳業メーカー。かつては一般的な乳業メーカー同様、牛乳・ヨーグルト・プリンなどの乳製品を中心に幅広く商品を生産。しかし、90年代から牛乳・ヨーグルトがコモディティ化し、価格競争が激化。価格ではなく価値でお客様に満足いただける商品を目指し、15年前より経営資源を発酵技術と腸内環境研究に集中。現在は世界的にもめずらしい植物乳酸菌の高濃度発酵技術を採用した事業に特化。主にプラントベースの乳酸菌飲料「マイ・フローラ」を製造・販売している。乳業でありながら、牛乳を製造していない。海外では乳業メーカー向けに発酵の技術指導と発酵原料を提供。また、植物乳酸菌のヒト臨床試験や腸内フローラ分析を積極的に行っている。

本製品は、帝人と野村乳業のコラボ商品です。



※帝人の機能性大麦「パーリーマックス」を使用しています。

※新商品の「マイ・フローラ グラノーラ」は視聴者・読者プレゼントとしてもご提供できます。

【お問い合わせ先】 担当: 壺江咲紀 | Mail: horie@nomura-milk.co.jp TEL: 082-281-3341 FAX: 082-284-2264 携帯: 090-6197-7746 (お急ぎの際はこちらへ)