

2021年6月1日
日本調剤株式会社

毎日の食事に、食物繊維を手軽にプラス！ 新 PB 商品「日本調剤の四国産もち麦」を発売

全国 47 都道府県で調剤薬局を展開する日本調剤株式会社（本社所在地：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長：三津原 庸介、以下「日本調剤」）は、2021 年 6 月 10 日から、「日本調剤の四国産もち麦」を日本調剤 PB（プライベートブランド）の新商品として発売します。

また、日本調剤の薬局での発売開始に先がけ、6 月 1 日よりヘルスケア通販サイト「日本調剤オンラインストア」(<https://store.nicho.co.jp/>)で先行販売します。

「日本調剤の四国産もち麦」は、四国で育ったもち麦「ダイシモチ」を 100% 使用した純国産製品です。

食物繊維の一種「β-グルカン」を豊富に含む健康食材として近年注目されているもち麦。その中でもダイシモチは含有量が高く、従来の品種（イチバンボシ）の 1.6 倍 β-グルカンを含みます※。

※農研機構品種詳細より

お召し上がりの際は白米に「日本調剤の四国産もち麦」を混ぜて通常通り炊飯するだけ、という手軽さも特長です。プチプチ、もちもちとした食感が楽しく、お子さまからご高齢の方までお召し上がりいただけますので、ご家族全員の毎日の食物繊維摂取をサポートします。

日本調剤では、地域社会に貢献する医療サービス提供企業として、皆さまの健康管理をサポートする商品・サービス開発に取り組んでまいります。



■「日本調剤の四国産もち麦」3つの特長

1. 四国産のもち麦「ダイシモチ」のみを使用

固い表皮を取り除かないと食べられない外国産のもち麦（皮麦）と異なり、国産もち麦の表皮は柔らかく、表皮を残したまま加工することが可能です。ポリフェノールの一種アントシアニンをはじめ、栄養を含んだ表皮も一緒に食べることができます。

2. β-グルカン（水溶性食物繊維）が豊富

もち麦は水溶性食物繊維「β-グルカン」が豊富な食材。特にダイシモチは、従来のもち麦と比べてβ-グルカンの含有量が高く、主要な品種であるイチバンボシの約 1.6 倍※¹。食物繊維量で比較すると、食物繊維豊富といわれるごぼうの約 3 倍、玄米の約 5 倍※²にもなります！

※1：農研機構品種詳細より

※2：五訂・日本食品標準成分表、ダイシモチに関しては日本食品分析センターより

3. 白米に混ぜて炊くだけ！手軽に栄養をプラス

食べ方は、通常通り白米を炊く前に軽くすすいだもち麦と適量の水を加えるだけ！プチプチとした食感も楽しく、毎日の食事に手軽に栄養をプラスすることができます。白米のほか、スープやリゾットに混

ぜるのもおすすめです。

■「日本調剤の四国産もち麦」おすすめのお召し上がり方

1. 本品 15g(大さじすり切り約 1 杯)をたっぷりの水で軽くすすぎます。
2. 白米 1 合を研ぎ、白米を炊くときと同じ水加減に調節します。
3. 2 に 1 ですすいでおいた本品 15g を加え、約 15ml(大さじ 1 杯)程度の水を足してください。
4. 軽にかき混ぜ、通常通りに炊飯してください。
※もち麦の量や水加減はお好みに合わせてください。

【製品概要】

商品名: 日本調剤の四国産もち麦

発売日: 2021 年 6 月 10 日(木) ※日本調剤オンラインストアで 6 月 1 日(火)より先行販売

内容量: 800g

希望小売価格: 1,080 円(税込)

以上

【日本調剤株式会社について】 <https://www.nicho.co.jp/>

1980(昭和 55)年の創業以来、一貫して国の健康保険制度を支える調剤薬局のあるべき機能・役割を全うすべく「医薬分業」を追求し、調剤薬局展開を積極的に行っています。現在では、全都道府県に調剤薬局を展開し約 3,000 名の薬剤師を有する、日本を代表する調剤薬局企業として評価を得ています。また、ジェネリック医薬品の普及や在宅医療への取り組みを積極的に進めており、さらに超高齢社会に必要とされる良質な医療サービスの提供を行ってまいります。

【本ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

日本調剤株式会社 広報部 広報担当

TEL: 03-6810-0826 FAX: 03-3201-1510

E-Mail: pr-info@nicho.co.jp

【製品に関するお問い合わせ先】

株式会社小川生薬 お客様相談室

TEL: 0120-141-181

受付時間: 8:30~17:30(土・日曜、祝日を除く)