



# スーパー大麦 「バーリーマックス®」

## 腸の“奥まで届く”食物繊維

スーパー大麦「バーリーマックス」は、未病対策として、オーストラリア連邦科学産業研究機構が開発した大麦で、一般の大麦に比べて2倍の総食物繊維量、4倍のレジスタントスターチを含んでいます。他にも、 $\beta$ グルカンやフルクタンといった水溶性食物繊維、また鉄分などのミネラル成分も豊富に含んでいます。

### 基本情報



商品名	バーリーマックス®
原材料表示例	大麦(オーストラリア)
性状	茶色
ラインナップ	玄麦、フレーク、粉
推奨量	12g/日
アレルギー	なし *小麦コンタミの可能性があります。
最終加工国	日本
原産国	オーストラリア

### 商品ラインナップ

	玄麦	α化玄麦	フレーク	粉
原料写真				
荷姿	20kgクラフト袋	20kgクラフト袋   1kgプラスチック袋	15kgクラフト袋	15kgクラフト袋
賞味期限	1年	1年	1年	180日
特徴	精麦を行ったスタンダードな製品で、様々な用途でご使用頂けます。	玄麦に数十秒間の熱処理を行っており、熱処理による、物性の変化や加工特性上の影響はありません。	玄麦を熱をかけて圧偏した製品です。他の麦に比べ薄く圧偏しても形が残ります。	玄麦を製粉した製品です。飲料用途にも適した形態です。
おすすめの用途	米飯、惣菜、パン、菓子	米飯、惣菜、パン、菓子	シリアル・グラノーラ、シリアルバー、パン、菓子、米飯	パン、菓子、飲料

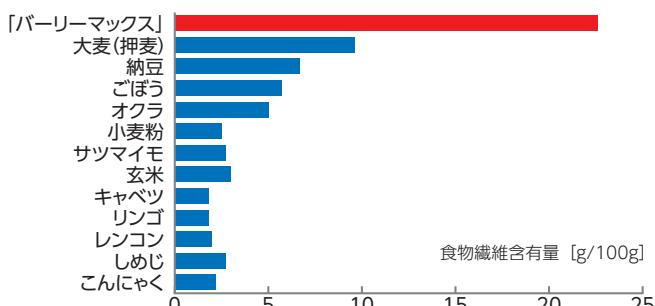
# 食物繊維の王様 ～良質で圧倒的な食物繊維量～

## 食物繊維の量

### 圧倒的な食物繊維量

一般の大麦と比べて2倍、こぼうの4倍の食物繊維を含んでいます。他の野菜や穀物と比べても食物繊維の量は圧倒的に多いのが特徴で、効率的に食物繊維を摂取できます。

### 食品中の食物繊維含有量



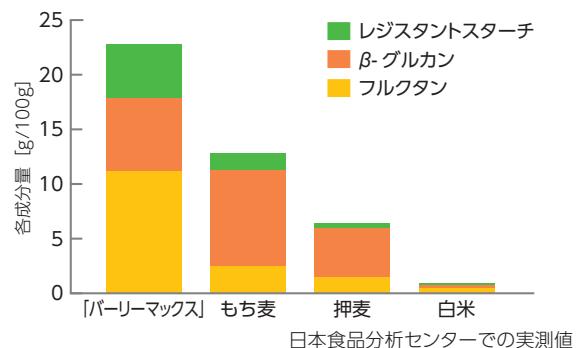
「バーリーマックス」は日本食品分析センターでの実測値  
その他は日本食品標準成分表 2015年(7訂)

## 食物繊維の質

### 3種の食物繊維で腸の奥まで届く

「バーリーマックス」はレジスタンツターチ、 $\beta$ -グルカン、フルクタンという3つの成分を含みます。レジスタンツターチは一般の大麦と比べて4倍。その他の水溶性食物繊維も豊富に含んでおり、腸の入り口から奥まで届きます。

### 食品中の3成分の含有量



日本食品分析センターでの実測値

# 麦のサプリメント ～ミネラル成分も豊富～

スーパー大麦「バーリーマックス」は食物繊維のみならず、様々な成分も他の穀物と比べ豊富に含んでいます。鉄分は一般的な大麦(押し麦)と比べ5倍以上、鉄分が多いと言われる小松菜と比べても約2倍の量を含んでいます。「バーリーマックス」を摂取する事で、食物繊維以外にも様々な栄養成分を補給する事が可能です。

100gあたり	「バーリーマックス」	ライ麦(ライ麦粉)	はと麦	大麦(押麦)	玄米(水稻穀粒)	小麦(薄力粉/1等)
タンパク質(g)	13.47	8.5	13.3	6.7	6.8	8.3
食物繊維(g)	24.6	12.9	0.6	12.2	3	2.5
鉄(mg)	5.85	1.5	0.4	1.1	2.1	0.5
銅(mg)	0.63	0.11	0.11	0.22	0.27	0.08
亜鉛(mg)	3.58	0.7	0.4	1.1	1.8	0.3
マグネシウム(mg)	146.33	30	12	40	110	12
ビタミンB1(mg)	0.38	0.15	0.02	0.11	0.41	0.11
ビタミンB6(mg)	0.69	0.1	0.07	0.13	0.45	0.03
ビオチン(μg)	22	—	—	2.7	6	1.2
ビタミンE(mg)	1.17	0.7	0	0.1	1.2	0.3
葉酸(μg)	55.33	34	16	10	27	9
ナイアシン	9.39	0.9	0.5	3.4	6.3	0.6
GABA(mg) ( $\gamma$ -アミノ酪酸)	33					

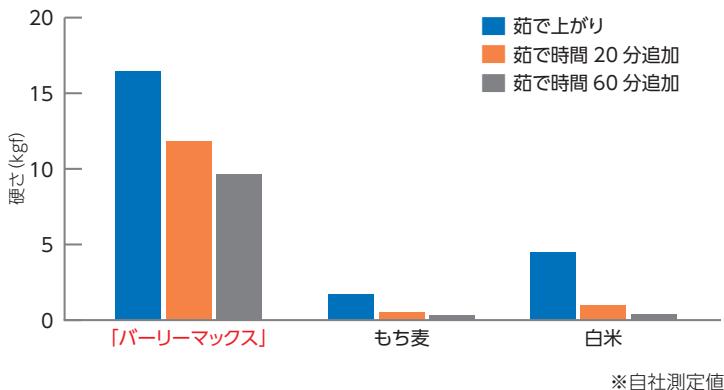
「バーリーマックス」の食物繊維とGABAは日本食品分析センターで1ロット検査  
「バーリーマックス」のビオチンは日本食品分析センターで2ロットを測った平均値  
「バーリーマックス」のその他は日本食品分析センターで3ロットを測った平均値  
その他の穀物は日本食品標準成分表 2015年(7訂)

# 栄養素ダケジャナイ ～食感と味にも優位性あり～

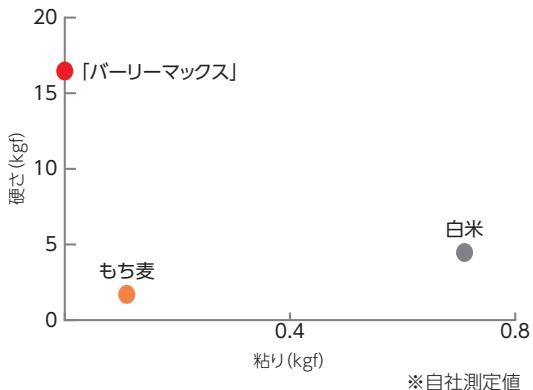
## 熱に強く、食感が残りやすい

スーパー大麦「バーリーマックス」は、熱に強いため、**チヂチヂした食感**が残りやすいです。また粘りが少ないため、くつきづらく**パラパラ**となるのが特徴です。

### 茹で時間による硬さの変化



### 粘りと硬さの相関



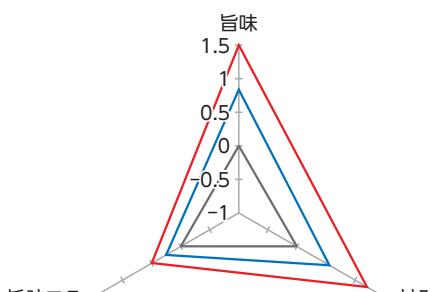
## 甘味、旨味が高い\*

スーパー大麦「バーリーマックス」は、**甘味、旨味、旨味コクが一般的な大麦や米より高い**です。また、お米と混ぜると、**甘味、旨味が向上する**という結果も出ています。

\*味覚センサーでの計測で、一般の大麦や米と比べて。

### 素材の味比較

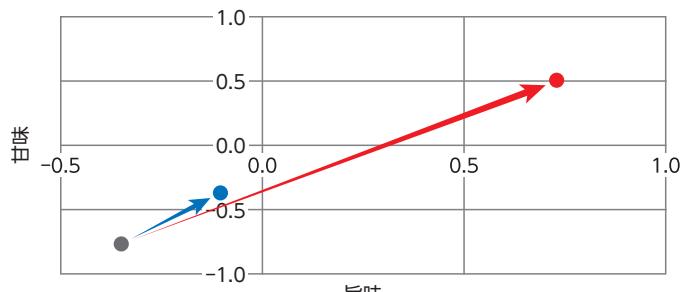
— 大麦 — 米 — 「バーリーマックス」



※白米を基準とし、比較比較(白米=0)

### 米と混ぜた際の味覚の向上

● 米単体 ● 米+大麦 ● 米+「バーリーマックス」



「バーリーマックス」をお使い頂いた商品にはロゴを使用する事が可能です\*。

\*ロゴ使用には、使用基準とガイドラインがあります。  
ロゴ使用を希望される方は、帝人までお問い合わせください。

レシピや掲示用POPのご相談も  
ぜひお気軽にお問合せ下さい



スーパー大麦  
**バーリーマックス**

発行元：帝人株式会社

素材問い合わせ先：機能性食品素材事業推進班

TEL : 03-3506-4129 メールアドレス : daicho@teijin.co.jp