



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、一般的な大麦（押麦）に比べて2倍以上の食物繊維、4倍のレジスタントスターチを含んでいます。他にも、β-グルカンやフルクタンといった水溶性食物繊維、また鉄、亜鉛などのミネラル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®
原材料名（表示例）	大麦（オーストラリア産）
性状	玄麦、フレーク：茶色、粉：茶褐色
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 ※大麦の原料原産地の貯蔵、輸送設備などは小麦にも使用しています。
最終加工国	日本
原産国名	オーストラリア

※通常の大麦粉と殺菌粉があります

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	大麦粉：1年 殺菌粉：280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。	殺菌目的で、玄麦に数十秒間の熱処理を行っております。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べんした製品です。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 インターネットでのリパック販売	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

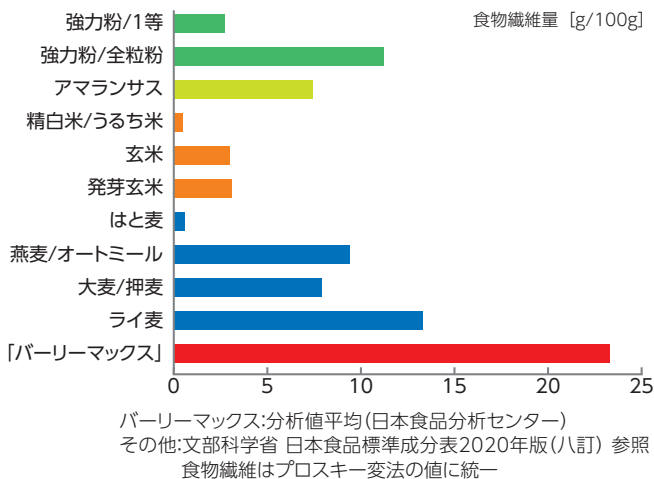
豊富な食物繊維

食物繊維の量

圧倒的な食物繊維量

一般的な大麦(押麦)の2倍以上、玄米の7倍と、他の穀物と比べても食物繊維の量が圧倒的に多いのが特徴です。

さまざまな穀物中の食物繊維量

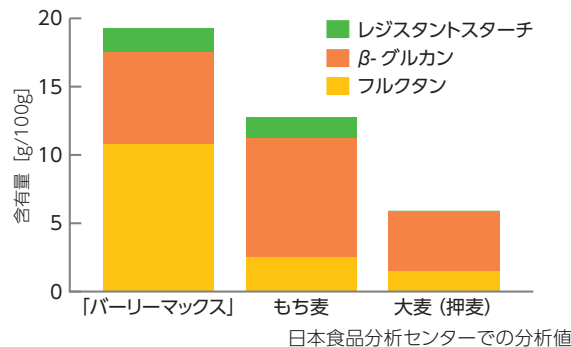


食物繊維の質

3種の食物繊維で腸の奥まで届く

「バーリーマックス」はレジスタントスターチ、β-グルカン、フルクタンという3つの成分を含み、その量は一般的な大麦(押麦)やもち麦より多いことが分かっています。これらの成分は、腸内細菌による分解速度が異なり、腸の入り口から奥まで届きます。

穀物中の3種の食物繊維量



麦のサプリメント ~ミネラルも豊富~

バーリーマックスは食物繊維の他、様々な栄養成分も他の穀物と比べ豊富に含んでいます。100%品であれば、**食物繊維、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅、ナイアシン、ビオチン、ビタミンB6**の「高い旨」表示、**たんぱく質、チアミン(ビタミンB1)**の「含む旨」表示が可能です。しかも、「高い旨」表示の基準を大きく上回って栄養成分を含むため、食品の一部に用いてもそれら栄養成分の強化が可能です、食品への配合割合によっては栄養強調表示に十分貢献できます。

	栄養強調表示の要件		麦(小麦以外)							その他	米			小麦	
	高い旨	含む旨	バーリーマックス	ライ麦	大麦/押麦	燕麦/オートミール	はと麦	アマランサス	発芽玄米	玄米	精白米/うるち米	強力粉/全粒粉	強力粉/1等		
基本5項目	たんぱく質	g/100g	16.2	8.1	14.2	12.7	6.7	13.7	13.3	12.7	6.5	6.8	6.1	12.8	11.8
推奨表示	食物繊維	g/100g	6	3	23.3	13.3	7.9	9.4	0.6	7.4	3.1	3.0	0.5	11.2	2.7
ミネラル	マグネシウム	mg/100g	96	48	146	100	40	100	12	270	120	110	23	140	23
	鉄	mg/100g	2.04	1.02	6.09	3.5	1.1	3.9	0.4	9.4	1.0	2.1	0.8	3.1	0.9
	亜鉛	mg/100g	2.64	1.32	3.83	3.5	1.1	2.1	0.4	5.8	1.9	1.8	1.4	3.0	0.8
	銅	mg/100g	0.27	0.14	0.67	0.44	0.22	0.28	0.11	0.92	0.23	0.27	0.22	0.42	0.15
ビタミンB群	ナイアシン当量	mg/100g	3.9	1.95	10.0	4.2	5.0	4.5	1.7	(3.8)	6.4	8.0	2.6	(8.5)	3.1
	ビオチン	μg/100g	15	7.5	22.0	9.5	2.7	22.0	—	16.0	—	6.0	1.4	11.0	1.7
	チアミン(ビタミンB1)	mg/100g	0.36	0.18	0.38	0.47	0.11	0.20	0.02	0.04	0.35	0.41	0.08	0.34	0.09
	ビタミンB6	mg/100g	0.39	0.20	0.65	0.22	0.13	0.11	0.07	0.58	0.34	0.45	0.12	0.33	0.06
	葉酸	μg/100g	72	36	47.5*	65	10	30	16	130	18	27	12	48	16

可能な表示 **高い旨表示** **含む旨表示**
 2017クロープのみの平均値です

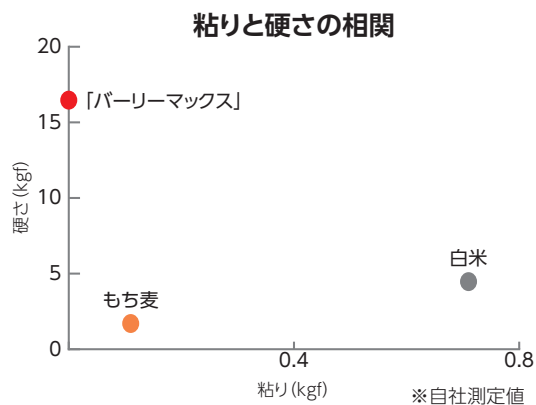
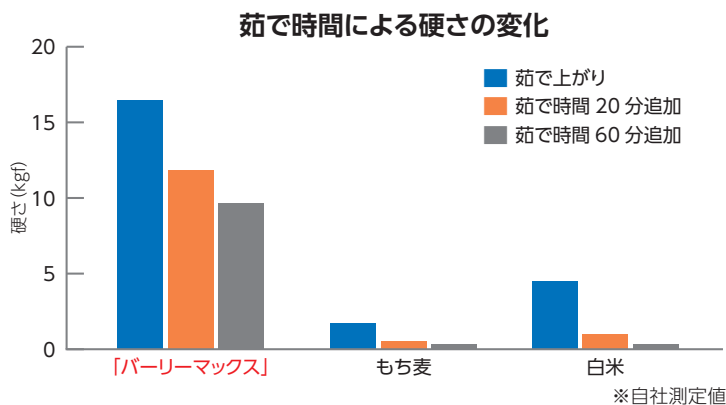
※追加分析中

バーリーマックス:日本食品分析センター分析値の平均値
 その他:文部科学省 日本食品標準成分表2020年版(八訂) 参照
 食物繊維はプロスキー変法の値に統一

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

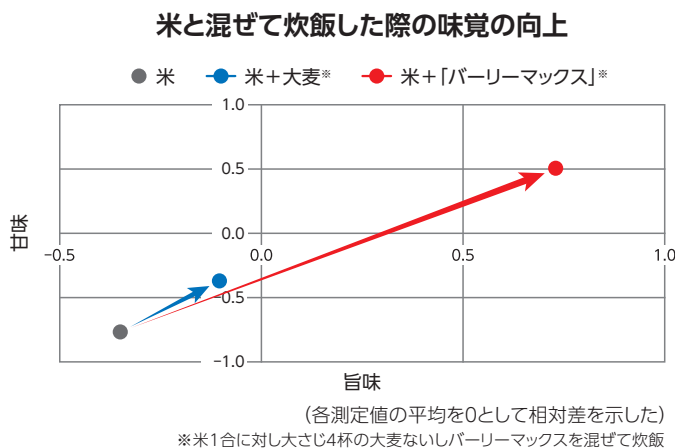
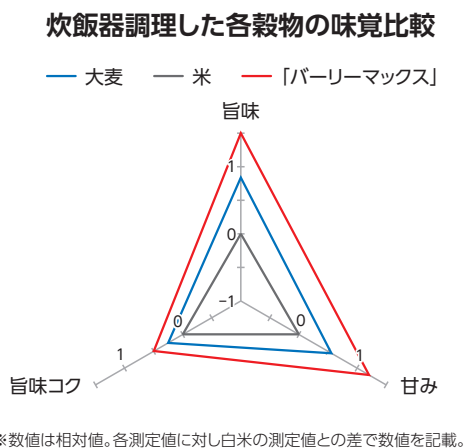
一般的な穀物は長時間茹でると穀粒が崩れやすいですが、スーパー大麦「バーリーマックス」は、熱に強く、茹でて炊飯しても穀粒がつぶれないため、**プチプチした食感**が残りやすいです。また粘りが少ないため、くっつきづらく**パラパラ**となるのが特徴です。



甘味、旨味が高い*

スーパー大麦「バーリーマックス」は、一般的な大麦や米と比べ、**甘味、旨味、旨味コクのレベルが高く、おいしさアップ**に貢献できると考えられます。白米と混ぜて炊飯したときにも、**甘味、旨味が向上**しました。

*味覚センサーにて計測。一般の大麦や米との比較<自社保有味覚センサーでの測定結果>



「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を設定させていただきます。詳細はお問い合わせください。



スーパー大麦
バーリーマックス®

レシピや掲示用POPのご相談も
ぜひお気軽にお問い合わせ下さい

発行元：帝人株式会社

素材問い合わせ先：バイオエ事業部

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