

情報メニュー

(通算 319 号)

2014 年 4 月 28 日

株式会社 **イツカ**

**低糖・ヘルシーという切り口に最適！
 「グラハムクランチK」**

1837 年にアメリカのシルベスター・グラハム博士は、それまでの胚乳だけを使用した小麦粉よりも表皮や胚芽(はいが)も一緒に食べたほうがより高い栄養を摂取できるということを検証し、胚芽食の普及を促進しました。この「全粒粉」は小麦粉の一種であり、小麦の表皮・胚芽・胚乳を含む全てを粉にしたものですが、グラハム博士が提唱したことから「全粒粉＝グラハム粉」と呼ばれています。厳密にはグラハム粉は、小麦の表皮・胚芽・胚乳を分け、胚乳は普通的小麦粉と同様に挽き、胚芽と表皮は粗く挽くためよりざらつきがあり、パンなどにした時の食感が全粒粉とは異なるものとなります。

今月は、このグラハム粉をクランチの一部に使用し、そのサクサクとした食感をトッピングなどに応用できる商品「グラハムクランチ K」をご紹介します。

*** おすすめポイント！**

美しい白色で、ケーキやアイスクリーム
 その他の洋菓子のデコレーションに最
 適です



小麦粉よりも栄養価の高いグラハム
 粉を一部使用しているので健康志向
 の高い商品です。



*** 商品仕様**

品名	荷姿	グラハム粉に期待されている効能
グラハムクランチ K	10 kg (カルトンケース入り)	<ul style="list-style-type: none"> ・脂質・糖質の代謝改善(ビタミン B1) ・貧血予防(鉄分・ポリフェノール) ・便秘改善・ダイエット効果(ミネラル・食物繊維)

*** 当社の対応**

トッピングだけにとどまらず、バターと混ぜて固めチーズケーキの台にするなど、利用価値の大きい商品です。イツカではパフやフレークなど、小麦以外の穀類のご提案も進めています。今月ご提案の商品に関するご注文・お問い合わせは営業部・大島までお問い合わせ下さい。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1339)