

**国産 100%の十穀米を使用！
化学調味料不使用のヘルシーな素材の美味しさを。**

～ハーバー独自素材「酵素熟成ハトムギ」配合のせんべい～

『ハトムギ十穀米せんべい』

株式会社ハーバー研究所(所在地:東京都千代田区)は、ハーバー独自の酵素熟成ハトムギに国産の10種の雑穀米を配合した『ハトムギ十穀米せんべい』を2013年11月20日(水)より、全国のショップハーバー、通信販売およびインターネットにて限定新発売いたします。



『ハトムギ十穀米せんべい』 1枚標準 10g×10枚入 1,050円(税込)

ハトムギをはじめ、赤米や黒米、もちきびやもちあわ、アマランサス等のビタミン、ミネラル、ポリフェノールに富んだ国産100%の雑穀米10種を厳選し、一枚に集約した、しょうゆ味の『ハトムギ十穀米せんべい』が新登場。

ふっくら炊いた10種の雑穀米に酵素熟成ハトムギを配合した生地を、減塩しょうゆで上品に味付け。素材の風味を引き出すために、砂糖、化学調味料を使用せずに独自にブレンドした天然のうまみ成分を使用し、香ばしくサクサクとした食感に仕上げました。

■ハーバーオリジナル素材「酵素熟成ハトムギ」

酵素熟成ハトムギは、8年に及び大学機関と共同研究、開発されたハーバー独自の素材で、「**便通改善並びに皮膚改善用組成物**」として特許が認められています(特許第5302800号)。古来より美肌に良いとされるハトムギを、**実だけでなく殻も丸ごと**使用することで、整腸作用のある“食物繊維”や“ポリフェノール”が増加。また、独自製法で、アミノ酸バランスに優れたハトムギのたんぱく質をより吸収活用しやすい“遊離アミノ酸”の形に分解しました。国内の専属農家にて、**農薬未使用**で育てたこだわりのハトムギを使用した酵素熟成ハトムギの効果により正常な腸内環境に導き、不要な老廃物を排出します。

ハーバーの健康食品は、毎日の食事で不足しがちな栄養素を、厳選した素材でバランスよく補給。
身体の内側からすこやかさ、美しさを応援します。

『ハトムギ十穀米せんべい』製品概要

- ◆ 発売日: 2013年11月20日(水)
- ◆ 価格: 1,050円(税込)
- ◆ 容量: 1枚標準 10g×10枚入り(個包装)



【商品特徴】～ハーバーはここが違います！～

- ・国内の契約農家で栽培した農薬未使用で育てた国産ハトムギを殻も実も丸ごと使用し、酵素熟成させた独自製法の新素材「酵素熟成ハトムギ」を配合。
- ・国産100%の十穀米(下記)を使用し、素材の風味と軽い食感が楽しめます。

ハーバー厳選の十穀米



アマランサス うるち米 たかきび はとむぎ ひえ もちあわ もちきび もち麦 黒米 赤米

- ・砂糖、化学調味料不使用。天然の旨み成分である「かつおエキス、カキエキス、トマトエキス」を独自にブレンドしバランス良く配合しました。
- ・食べごたえがあり、一枚でも十分に満足できます。

【栄養成分表示】(1枚あたりの栄養成分)標準 10g

エネルギー : 43kcal、たんぱく質 : 0.6g、脂質 : 1.0g、炭水化物 : 7.9g、ナトリウム : 30ng、シヨ糖 : 0g

※シヨ糖(砂糖)は原材料に由来するものです。

【原材料】

うるち米(国産)、植物油、醤油、ドライマトエキス、還元水飴、はとむぎ(国産)、黒米(国産)、赤米(国産)、もち麦(国産)、もちきび(国産)、たかきび(国産)、もちあわ(国産)、ひえ(国産)、ハトムギ分解物、つゆ、柑橘果汁、清酒、アマランサス(国産)、マルトデキストリン、トマトケチャップ、かつおぶし調味エキス、かきエキス調味料、安定剤(加工デンプン)、(原料の一部に小麦、大豆、魚介類を含む)

【ご注意】

- ・本製品に含まれるアレルギー物質は小麦、大豆、魚介類です。
- ・本製品製造工場では乳、えび、かにを含む製品と共通の設備で製造しております。
- ・開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。
- ・乳幼児の手の届かない場所に保管してください。
- ・商品により、色や形状にばらつきが生じる場合がありますが、品質に問題はありません。
- ・表面に黒い粒が見られることもありますが、原料の成分ですので、品質に問題はありません。

□ お客様からのお問い合わせ先

ハーバー研究所 フリーダイヤル 0120-16-8080 www.haba.co.jp/

※ハーバー公式 facebook でも、毎日情報を発信中です。
<http://www.facebook.com/habatown>