

2024 年 10 月 17 日

株式会社 **ブルボン**

新潟県産米 100%、だしで炊いた糖質控えめなパックごはん
「だし香る低糖質ごはん」を 10 月 21 日(月)に
当社オンラインショップで販売開始！



だし香る低糖質ごはん

株式会社ブルボン（本社：新潟県柏崎市、代表取締役社長：吉田康）は、新潟県産の高アミロース米[※]「越のかおり」を 100%使用し、「だし」で炊き上げたパックごはん「だし香る低糖質ごはん」を2024年10月21日（月）に当社オンラインショップにて販売開始いたします。

「だし香る低糖質ごはん」は、通常の白飯^{*}と比較し糖質が30%オフ、カロリーは27%オフの商品です。新潟県産米「越のかおり」を昆布とかつおの合わせだしで炊き上げることによって、お米一粒一粒に風味と旨味を加えました。糖質が気になる方に向け、忙しい合間でも手軽に食べやすいパックご飯で適度に糖質コントロールができる商品を目指しました。

体のエネルギー源として重要な糖質ですが、エネルギーとして消費されなかった糖質は、中性脂肪として体内に蓄積され生活習慣病等のリスクを高めると言われており、適切な摂取と消費のバランスが重要です。

当社では引き続き、商品を通じて皆様の健康な生活への寄与を図ってまいります。

注) 高アミロース米は、デンプンを構成する高分子の一つであるアミロースを 25%以上含んだお米です。アミロースは消化が穏やかな糖質であるため、高アミロース米は一般的なお米と比較して緩やかに消化・吸収されます。

※ 日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年 水稻めし/精白米/うるち米と同重量で比較

【商品概要】

商 品 名 : だし香る低糖質ごはん

内 容 量 : 150g

発 売 日 : 2024 年 10 月 21 日 (月)

販売チャネル : 当社通信販売先行

ブルボン オンラインショップ : <https://shop.bourbon.jp/>

オンラインショップへは右の二次元コードからもアクセス可能です。



価 格 : 希望小売価格 3,240 円(消費税・送料込み)

※ オンラインショップでは 150 g × 12 個入りでの取り扱いです。

賞味期限 : 6 カ月

お召し上がり方法 : 「あけくち」から点線部までフィルムをはがし、電子レンジ 500W～600Wで 2 分を目安に温めてお召し上がりください。

以 上

【この件に関するお客様のお問い合わせ先】

株式会社ブルボン お客様相談センター

Tel : 0120-28-5605