



〈商品特長〉

■生産量が減少している希少な国産雑穀

国内の雑穀の生産量は、減少傾向にあります。その中でも有機 JAS 認証を取得しているものは非常に少なく、稀少です。もっと有機 JAS 認証の雑穀の種類を増やしたい、という思いから、あわやキビなどの雑穀に加えて、栄養価の高いアマランサスの生産にチャレンジしました。

■食物繊維、鉄分・マグネシウムなどのミネラルがたっぷり

食物繊維:6.5g、鉄分:6.3 mg、マグネシウム 234 mg(100g 当たり)が含まれており、お米といっしょに炊くことで、不足している栄養を補うことができます。

■ごはんには混ぜる以外にも、スープやサラダのトッピングに

雑穀は、米と一緒に炊いて食べるのが主流ですが、それ以外にも、鍋で炊いてサラダやスープのトッピングとしても粒々食感が楽しめます。

なお、「バイオ・マルシェの宅配」は、京阪グループが推進する、“SDGs を実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」の一環です。

SDGs を実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>



ホームページURL <https://biomarche.jp/>

株式会社バイオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で約40年の実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売を展開しています。