

ジャパン・フード・セレクション

消費者が選ぶ優れた商品、食材を認証する「第43回ジャパン・フード・セレクション」で、諫早市津久葉町の精麦製造業「伊東精麦所」の栄養機能食品「大麦ベータグルカン」が金賞に選ばれた。主催する日本フードアナリスト協会（東京）によると、本県企業の金賞受賞は初めて。水溶性で食べやすく、消費者の健康志向にマッチしている点が評価された。

伊東精麦所は1928

「大麦ベータグルカン」金賞

諫早・伊東精麦所 健康志向にマッチ



第43回ジャパン・フード・セレクションで金賞を受賞した「大麦ベータグルカン」(伊東精麦所提供)

年創業。大麦の外皮を削り取る過程で発生し、廃棄するぬかに着目。食物繊維のベータグルカンとポリフェノールをぬかから抽出する特許を取得し、粉末状にした商品を開発、販売。

大麦ベータグルカンは、腸の中でコレステロールを吸着し、便とともに体外へ排出する作用があり、血中コレステロールの正常化や食後血糖値の上昇抑制などに効果があるという。

伊東清一郎社長は「水溶性の食物繊維で無添加、アレルギーもない点をアピールし、多くの人が健康で長生きするお手伝いをしたい」と話した。

1箱3240円。同社(電話0120・169・055)平日午前9時～午後5時。(高比良由紀)

ふるさと

経済