

■ 新製品 ■

注目の一品

ピルボックスジャパンの「オートミールリゾット」

お湯で手軽にヘルシー

お湯を注ぐだけで食べられるインスタント食品「オートミールリゾット」。

オート麦（えん麦）を調理しやすく加工したオートミールを使ったフリーズドライ食品。栄養価の高さや手軽さで人気のオートミールは、一般的にお湯や牛乳で煮てふやかして食べるが、「調理加減が難しく、特有の食感や風味も気になって長続きしない」という声に応じて開発した。

「トマトリゾット」と「きのこクリームリゾット」の2味あり、お湯を注いでかき混ぜ、3分待つだけでおいしく食べられる。商品は4食（1000円）、10食（2160円）、30食入り（5832円）とあり、2つの味を半分ずつ詰め合わせた。送料は無料。

大豆プロテインを配合し腹持ちもよい。

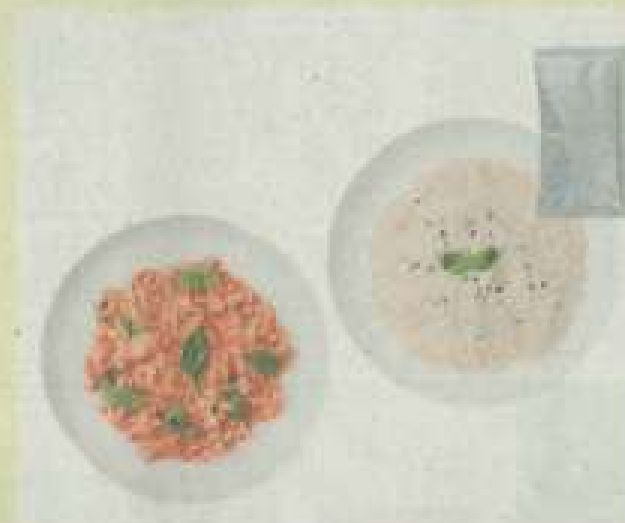
たんぱく質や食物繊維も摂取できる。食べ応えがありながらも糖質（20.95%）とカロリー（149kcal）は抑えた（数値はトマトリゾットの場合）。置き換えダイエット食としての需要を期待している。

発売元はピルボックスジャパン（東京都港区、03・6804・2922）。

＜担当者から＞

オートミールは食物繊維をはじめ、たんぱく質、鉄分、カルシウムなど健康に欠かせない栄養素を含み、ダイエットサポート食品として人気だが、長続きしないという声がよく聞かれる。そこで女性に人気があるリゾットに仕立てた。

トマト味は、完熟トマトを使い、コンソ



メとオニオンでじっくり煮込んだ。きのこクリームは、キノコをブイヨンとクリームで煮込んだ。いずれも野菜をトッピングし、一口の満足感が高い。2つの味を詰め合わせたので飽きずに続けられるはず。今後、味のバリエーションを広げたい。

（広報担当の小出彩音さん）