

株式会社ファミリーマート
帝人株式会社



話題のスーパー大麦「バーリーマックス®」初の中食展開

おむすび 2 種類とサラダの販売を開始！

株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：澤田貴司）は、帝人株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：鈴木純）が開発した機能性大麦「バーリーマックス®」を使用した商品の第1弾として、2017年8月22日（火）より、おむすび2種類とサラダ1種類を全国のファミリーマート、サークルK・サンクス約18,000店で販売します。「バーリーマックス®」がコンビニエンスストアの中食商品に採用されるのは初めてのことです。

■背景

（1）ファミリーマートと帝人のグループ会社である帝人フロンティア株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：日光信二）は、2015年に高機能素材を使用したヘルスケア商品の共同開発などを柱とした業務提携契約を締結しており、共同開発商品として、「ナノファイバースマスク」などのヘルスケア商品を全国のファミリーマート、サークルK・サンクスで販売しています。また、「テイジンメンズショップ」のネクタイやソックスなどの衣料品を全国のファミマ!!約40店で販売しています。

（2）帝人は、長年培ってきたポリマー解析技術やヘルスケア領域における知見を活用できる分野として、機能性食品素材に着目し、2015年よりThe Healthy Grain Pty Limited（本社：豪州メルボルン、社長：ロバート・バーバリー）と日本における独占共同開発契約を締結して、本格的に「バーリーマックス®」の開発を推進してきました。

■今回の取り組みについて

このたび、「社会・生活インフラ」として、健康で安心な毎日の生活を支援するファミリーマートと「バーリーマックス®」を通じて、腸の奥から生活者の健康支援に取り組んでいる帝人の想いが合致し、「バーリーマックス®」を使用した中食商品の開発・販売が実現しました。

■「バーリーマックス®」の特徴

「バーリーマックス®」は、一般の大麦に比べて約2倍の総食物繊維量、約4倍のレジスタントスターチ（難消化性でんぷん）を含む非遺伝子組み換え大麦です。3つの食物繊維（フルクタン、β-グルカン、レジスタントスターチ）などの成分が、腸内での発酵速度の違いにより、段階的に腸の入口から腸内細菌が多く棲む「腸の奥」まで届きます。



【公式ロゴマーク】1食当たり4g以上バーリーマックスを配合する商品に付与しています。

【商品概要】

	<p>【商品名】スーパー大麦 枝豆とひじき 【価格】本体：128円、税込：138円 【内容】スーパー大麦「バーリーマックス®」入りのごはんに、見た目も鮮やかな枝豆とひじきを混ぜ込んで、おむすびに仕立てました。 【「バーリーマックス®」使用量】1個当たり約6g ※北海道、沖縄県を除く。 宮崎県、鹿児島県は8月29日（火）発売</p>
	<p>【商品名】スーパー大麦 蒸し鶏としそチーズ 【価格】本体：128円、税込：138円 【内容】スーパー大麦「バーリーマックス®」入りのごはんに蒸し鶏や赤しそ、角切りのチーズを混ぜ込んで、おむすびに仕立てました。 【「バーリーマックス®」使用量】1個当たり約6g ※北海道、沖縄県を除く。 宮崎県、鹿児島県は8月29日（火）発売</p>
	<p>【商品名】雑穀と豆のサラダ（スーパー大麦使用） 【価格】本体：230円、税込：248円 【内容】グリーンリーフ、パプリカ、きゅうりなどの野菜に、ひよこ豆・いんげん豆などの豆類、スーパー大麦・黒米・押麦などの雑穀類を加えた具たくさんライスサラダ風メニューです。ほどよい酸味とツナのコクでドレッシングなしでそのまま美味しく食べられます。 【「バーリーマックス®」使用量】1個当たり4g ※沖縄県を除く</p>

ファミリーマートと帝人グループは、今後もお客さまのニーズに応える共同企画・開発を継続的に展開していきます。

以上

■株式会社ファミリーマート 概要

設立日：2001年7月2日

所在地：東京都豊島区東池袋3-1-1

代表取締役社長：澤田貴司

事業内容：フランチャイズ・システムによるコンビニエンスストア事業

店舗数：国内17,969店、海外6,580店 合計24,549店

■帝人株式会社 概要

設立日：1918年6月17日

所在地：大阪市北区中之島3-2-4 中之島フェスティバルタワーウエスト

代表者：代表取締役社長執行役員 CEO 鈴木 純

事業内容：高機能繊維・複合材料、電子材料・化成品、ヘルスケア、繊維製品・流通、ITなど