

令和5年2月17日

東洋ライス株式会社
企画広報部

第41回食品ヒット大賞
主食で唯一！「金芽ロウカット玄米」が優秀ヒット賞を受賞

東洋ライス株式会社（銀座本社：東京都中央区、代表取締役：雑賀慶二、以下「東洋ライス」）が開発、製造・販売する「金芽ロウカット玄米」が、日本食糧新聞社制定・令和4年度「第41回食品ヒット大賞」の一般加工品食品部門において、数ある受賞品のなかで唯一の「主食品」として「優秀ヒット賞」を受賞しました。食品ヒット大賞は毎年1回、食品業界において最もヒットした製品を選考し、表彰するものです。

金芽ロウカット玄米は、玄米の炊きにくさ・食べにくさの原因である、玄米表面を覆う防水性の高い「ロウ層」という部分を独自加工技術で均等に除去(カット)した玄米です。これにより、①玄米の豊富な栄養成分はほぼそのまま、②白ごはんのようにおいしく食べられる、③炊きやすく、消化性にも優れている、④糖質32%オフ、カロリー30%オフ(白ごはん比較)と、従来の玄米のデメリットを払拭した、いままでにない商品です。

今回の受賞は、これらの商品特徴をご評価いただいた他、POSデータ上で、玄米カテゴリー商品で4年連続売上No.1の達成(※)、更に白米商品を含めるコメ全体で5位を記録(※)した点もご評価いただきました(※いずれもKSP-POS玄米カテゴリー・売上数量から算出)。

東洋ライスでは、今後も金芽ロウカット玄米をはじめとした滋養源のコメ商品、独自加工技術を通じて、人々の健康、ひいては国の医療費削減に貢献して参る所存です。