

グルテンフリー、豊富な食物繊維が取れる画期的な低GI米粉パン JA北大阪より[WE米®蒸しパン]1/15(水)、公式ECサイトで販売開始 スーパー玄米“WE米®”使用で忙しい現代人の食生活をサポート 同日より、K I T T E大阪 内のカフェでコラボメニューも提供

北大阪農業協同組合（以下、JA北大阪、所在地：吹田市山田西4-15-1、代表理事組合長：川上光男）は1月15日（水）、スーパー玄米「WE米®」を使ったオリジナルの「レンジで出来立て！WE米®蒸しパン」を発売します。原料である「WE米®」は、玄米の約7倍の食物繊維や血中の中性脂肪を低減させる効果があると報告されている「 γ -オリザノール」、玄米の約5倍のGABAを含み、グルテンフリー(注1)であることから、低GIで画期的な米粉パンとして健康的な食生活をサポートします。また、同日よりK I T T E大阪2F「@ J P C a f e」にてコラボレーションメニューを期間限定で提供します。1月15日～1月17日の間はJA北大阪の職員が常駐するので、インタビューなどもご対応させていただきます。注1：製粉から充填までの全製造行程をグルテンフリー環境にて製品化。



■豊富な食物繊維、ストレス低減、睡眠の質向上、刺激の多い現代社会に求められる栄養が詰まったパン

新商品は、スーパー玄米「WE米®」が持つ栄養素（※下記をご参照ください）を生かし、従来の米製品には無かった豊富な食物繊維を実現した今までにないパンの素（米粉パン）です。原料は「WE米®」を含んだ米粉をはじめ、さとうきび糖、ベーキングパウダーなど。水を入れてかき混ぜ、袋のまま電子レンジで2分30秒間チンするだけでふんわりもちもち食感の出来立てパンが完成します。（電子レンジと水さえあれば簡単に食べられ、お皿なども不要なので食後の後片づけも簡単。）これまで、ご飯と一緒に炊くことでしか「WE米®」を日常で取り入れることができませんでしたが、炊飯する手間や時間を省きたいという方々を含め、朝食の欠食や野菜不足、偏食、栄養バランスの偏りなど現代人が抱えるさまざまな食生活の課題を解決すべく製品化しました。「WE米®」が持つ機能性で、糖質・中性脂肪が気になる方やおなかの調子を整えたい方、食後の眠気予防をしたい方などにおすすめです。今後は、生活習慣米「WE米®」のシリーズ化を進め、現代社会で必要とされる栄養素をもつ画期的な商品の開発を進めていきます。

※「WE米®」は、玄米の約7倍の「食物繊維」をはじめ、血中の中性脂肪値を低減させる効果があると報告されている「 γ -オリザノール」を玄米の約2倍、ストレスや不安を軽減する効果や睡眠の質を向上させる効果を持つと報告されている「GABA」を玄米の約5倍含み、米であることから、アレルギー体質の方、グルテンフリー食指向の方にもうれしい「グルテンフリー」食材と言えます。これらの栄養素のうちの「 γ -オリザノール」を機能性関与成分として「機能性表示食品※」の届出を完了しています。

（※届出番号H1322：本品には、血中の中性脂肪を低下させる機能が報告されている成分を含みます）。

メディア様限定で商品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

北大阪農業協同組合 販売運営事務局 担当：森

TEL：080-5779-8052 E-mail:info@store-ja-kitaosaka.jp

■商品概要

名称：WE米®蒸しパン

価格：希望小売320円(税抜)346円(税込)※公式ECサイトでは3個セット1,038円(税込)から販売

原材料名：米粉（国産）、さとうきび糖、WE米®粉、食塩、ベーキングパウダー ※全て国産、国内製造を使用

内容量：60g

賞味期限：製造日より1年間

保存方法：直射日光、高温多湿、匂いの強いものを避けて保管

販売者：北大阪農業協同組合（JA北大阪）

販売チャネル：公式ECサイト（<https://store-ja-kitaosaka.jp/>）

栄養成分表示（1袋あたり）：

エネルギー205kcal、タンパク質2.8g、脂質0.72g、炭水化物47.6g、食塩相当量1.5g

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※本品は国の許可を受けたものではありません。

※本品は疫病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

電子レンジでチンするときに、ココアパウダー、抹茶などお好みに合わせてトッピングすることで、アレンジができ、お子様から高齢の方まで年齢に関係なく美味しく食べて頂けます。

*活用レシピはこちら（<https://store-ja-kitaosaka.jp/blogs/recipe>）

■都市農業の新たな可能性を切り拓く「WE米®」の挑戦

大阪の中心部からわずか10キロメートルに位置する吹田市と摂津市。この都市近郊では、限られた耕作地から得られる収益の少なさに農家の高齢化が相まって、農地の宅地化が進み、食料自給率の向上・緑地の維持という国の理想と逆行して、ただでさえ少ない農地の減少が加速するという課題に直面してきました。このような課題に対し、JA北大阪は大阪府立大学（現 大阪公立大学）および農研機構との産学連携により、画期的な「WE米®」の栽培研究、商品化に取り組んできました。この特別な米は、玄米の約7倍の食物繊維を水溶性と不溶性バランスよく含むという特性を持ち、現代人の食生活における健康課題に応える製品として注目を集めています。

現在、「WE米®」は「農協のスーパーすぎるごはん」と「農協の生活習慣米うまい」として商品化され、プロサッカーチームのユース寮や吹田市、摂津市の小学校給食、介護食、配食サービスなど、幅広い場面で採用されています。JA北大阪では栽培支援、指導も含めて高価格での買い取りに取り組み、生産者の収益向上にも貢献しています。

「WE米®」の取り組みは、限られた耕作地での収益向上、加速化する農地減少の歯止め、そして地域の特産品としての価値創出という、都市農業が目指すべき方向性を示しています。JA北大阪では今後も「WE米®」を地域の特産品として推進し、都市農業の新たな可能性を追求していきます。

■WE米®蒸しパン タイアップカフェ@JP Cafe（KITTE大阪2F）

新発売を記念して、KITTE大阪にある@JP Cafeにて、期間限定のコラボレーションメニューを販売します。1月15日～17日の間はJA北大阪の職員が常駐しますので、インタビュー等もご対応させていただきます。また、「WE米®」のその他のラインナップである「農協の生活習慣米うまい」「農協のスーパーすぎるごはん」の物販も開催いたします。



■コラボ概要

フェア名：WE米®蒸しパン タイアップカフェ@JP Cafe
開催期間：2025年1月15日(水)～2025年1月26日(日)
11:00-20:00 ※1月22日(水)を除く

開催場所：KITTE大阪2F@JP Cafe

販売メニュー：WE米®蒸しパン チョコバナナ 460円(税込)
WE米®蒸しパン ハムチーズ 460円(税込)
WE米®蒸しパン プレーン 380円(税込)

メディア様限定で商品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

北大阪農業協同組合 販売運営事務局 担当：森

TEL：080-5779-8052 E-mail:info@store-ja-kitaosaka.jp

■WE米® 関連商品のご紹介

・農協の生活習慣米うまい

「WE米®」だけの無加工品で不溶性・水溶性の「Wの食物繊維」が豊富に摂取できます。白米に混ぜてお召し上がりいただけます。

※「機能性表示食品：届出番号H1322」
「機能性関与成分名：γ-オリザノール」



・農協のスーパーすぎるごはん

食後血糖値の上昇をおだやかにする機能性表示食品。白米に混ぜて食べていただく穀物ブレンドです。

※「機能性表示食品：届出番号G1265」
「機能性関与成分名：大麦由来β-グルカン」



メディア様限定で商品の提供が可能です。ご興味のある方は資料下部の問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください
北大阪農業協同組合 販売運営事務局 担当：森
TEL：080-5779-8052 E-mail:info@store-ja-kitaosaka.jp