

国産はとむぎほうじ粒

「国産はとむぎほうじ粒」は
ハトムギの形状をそのまま残して、
ポリポリと食べられます。
お子様のおやつに、お惣菜にトッピング、
シリアルにしてお召上がりいただけます。



200g

112g (7g×16 袋)



はとむぎシリアル



簡単！はとむぎごはん



はとむぎ入りかぼちゃスープ



トマトサラダほうじ粒トッピング



ハニーほうじ粒



はとむぎのお茶漬け



はとむぎフルーツのデザート



はとむぎ味噌汁

国産はとむぎ粒

はとむぎ粒は、炊いて「ゆではとむぎ」にします。



250g

これは、お米に比べて大きくて固いので
圧力鍋か、またはお鍋でコトコトと炊き
ます。
また玄米モードのついている炊飯器なら
玄米と同じ要領で炊けます。



はとむぎのカラフルマリネ



はとむぎごはん



はとむぎサラダ



ミネストローネ

国産はとむぎ粒の
炊き方

【ゆではとむぎの作り方】

水がきれいになるまで
はとむぎ粒をよく洗う。

たっぷりの水に
1時間くらい
つけておく。

つけておいた
水を捨てる。

新しく水を加えて、
たっぷりの水で芯が
なくなるまで炊く。

ふっくら炊き上がった
ハトムギをご飯に2割
程混ぜて、ハトムギご
飯の出来上がり！



はとむぎとフルーツゼリー



さっぱりもずく酢

国産はとむぎ炊飯器用



200g



650g

精白したはとむぎを米粒程の大きさに砕いています。
お米と一緒に炊くことができます。

国産はとむぎ炊飯器用の炊き方



白米と一緒に炊飯器で炊いてお召し上がり下さい。
水加減は、白米と同じです。



はとむぎのさつまいもごはん



はとむぎと豆のスープ



はとむぎ入りトマトリゾット



はとむぎ生姜ごはん



カリフォルニアロール



ジンジャースープ

国産はとむぎほうじ粉末



150g

「国産はとむぎほうじ粉末」は
「国産はとむぎほうじ粒」を粉末加工しているので、
そのままドリンクなどに入れてお飲みいただけます。
粉末なので好みのドリンクに溶かして、
ハチミツと混ぜてパンにのせたり、
食べ方はいろいろあります。



はとむぎカナッペ



はとむぎのお団子



はとむぎヨーグルト



はとむぎと豆乳シェイク



はとむぎ&ハニークラッカー

★point★ 先にほうじ粉末を入れて
飲み物を注ぎ、混ぜてください。

国産はとむぎ粉末



220g

「国産はとむぎ粒」をそのまま粉末にしているので、加熱調理用です。小麦粉と同じようにお料理やデザートなどいろいろな料理に使えます。小麦粉に比べると粘りや膨らみがちがうので 1 割～3 割程度を混ぜてお使いください。



はとむぎ団子入り野菜スープ



はとむぎ蒸しパン



はとむぎパンケーキ



はとむぎ食パン



はとむぎ粉末とはとむぎ粒のグラタン

販売店