



小松産大麦でつくった

こまつ大麦味噌



小松市の特産品の1つであり、北陸トップクラスの生産量を誇る六条大麦。

市では地元産の大麦にこだわり、栄養価に優れている「こまつ大麦味噌」を開発しました。
小松産大麦と発酵食の融合により、大麦の消費拡大、ふるさとの食づくり、健康増進を図りたいと考えています。

ふるさとの食づくり 大麦の消費拡大 健康増進へ

地元農産物



伝統食
郷土料理



健康

大麦 × 発酵食の栄養パワー

～豊富な食物繊維～

水溶性食物繊維

β-グルカン

排便の促進(整腸作用)

心疾患のリスクを下げる

コレステロール値を抑える

食後の血糖値の上昇を抑える

◆大麦みそ栄養分析◆

(100gあたり)

検査項目		大麦麹 (3倍)	米麹 (1.5倍)
熱量	kcal	196	187
脂質	g	3.3	3.8
糖質	g	27.9	25.6
ナトリウム	mg	3730	5720
食物繊維(総量)	g	5.0	3.8
γ-アミノ酪酸(GABA)	mg	26.0	15.0

結果

大麦みそは食物繊維や
ギャバなどの成分に優れ
生活改善にも最適！

健康増進効果！

北陸学院大学短期大学部調べ

(裏面) こまつ大麦味噌を使用したおすすめレシピをおしえてください！

こまつ大麦味噌を使用した おすすめレシピをおしえてください！

締め切りはありませんので、環境王国こまつ推進本部までFAX又はメール等でご連絡ください。

氏名(ふりがな) ※グループの場合は代表者名			
グループ名			
年 齢	歳	性 別	☐ 男 ☐ 女
住 所			
電話番号	() -	メールアドレス	
タイトル			
材料・分量 (2人前で記入)			
作り方 (箇条書きで)			
調理時間	分	食材費(2人分) ※調味料は含まない	およそ 円
こだわりポイント (栄養バランス、盛り付けなどについて)			

【お問い合わせ・受付窓口】小松市環境王国こまつ推進本部
〒923-8650 石川県小松市小馬出町91
TEL : 0761-24-8078 FAX : 0761-23-6404
E-mail : k-oukoku@city.komatsu.lg.jp