



日本市場初、しかしその起源はるか昔  
東地中海地方では 4300 年以上も前から食されていた  
“玄米”を超えた最新の古代食、グリーンウィートフリーカ

フリーカは玄米に比べ 4 倍の食物繊維、5 倍のカルシウム、2 倍の鉄分があり、日本人に不足しがちなビタミン B1 や B2 を多く含んだ焙煎小麦です。21 世紀のテクノロジーを採用することにより、原始的な手作業での製造方法から、安定供給が可能な独自の製造技術開発に世界で初めて成功しました。その成功により、ごく一部の地域でしか食べられなかった貴重な古代食が今、世界の食卓で味わえるようになりました。

オーストラリアでの数々の研究の結果、低 GI 値食品、大腸がん予防・進行防止等の有益な製品データが既に証明されています。フリーカはまだ小麦の稲穂が青く、やわらかい、一定の若芽の状態で収穫する為、グルテン構成成分の 1 つであるグリアジンが形成されず、グルテンを含む食物の中で初めてのノン・アレルギー小麦としての可能性を秘めています。セーリアック病を含む小麦、またグルテンアレルギー患者間でフリーカを食べてもアレルギー反応が起こらなかった数々の事例を基に、研究機関ではさらなる臨床実験を進めています。

栄養価や製品が持つ有益性が高いばかりではなく、独特のプチプチした食感とナッツのような香ばしさ、そして自然のうまみ・素材の持つ豊かさを多様な料理方法で表現できる食材“フリーカ”。全粒から半粒、小麦粉タイプまでのラインが揃い、主食としての栄養強化食品として、またスープ、パスタ、カレー、サラダ、パン、焼き菓子… 作り手の創造力をかきたてる食材“フリーカ”が今、現代人の食生活に蘇ります。