

毎日の食卓に黒炒り玄米を

玄米の力を最も効果的に引き出すために、一粒一粒がはじけないように丁寧に、有機栽培の玄米を遠赤外線釜で、じんわりと長時間炒り上げました。身体をやさしくあたためてくれる“黒炒り玄米”が、快適な毎日をおくるお手伝いをいたします。



煎じてお飲み物に

大さじ1〜3杯。水は1〜1.5L。
お好みの濃さでお召し上がりください。
20分間煮出せばできあがり。かおりが香ばしく、まるでコーヒーを飲んでいるような感覚でいただけます。日々の健康に、毎朝の習慣にしてみたいはいかがですか。
煮だした残りもお召し上がりいただけます。

そのまま食べても

ゴマより少し大きい粒の“黒炒り玄米”。手でつまんで口に運べば、香ばしいかおりがふわっと口の中に広がります。見た目は硬そうですが、ぽりぽり食べるにはちょうどいい硬さ。口に少しだけ残る苦味がまたたまりません。日々の健康に、ぽりぽりしてみませんか。



煎じて良し、食べても良しの
ほろ苦い焙煎玄米です

国内産
有機玄米
使用



黒炒り玄米

内容量：200g
原材料：有機玄米(国内産)

○開封後は湿気、異物混入に注意して、密閉の上冷暗所に保存してください。



富士食品株式会社