

新しい感覚のノンカフェイン飲料

国内産有機栽培玄米を、じっくりと焙煎しました。玄米独特な香りをコーヒー仕立てに仕上げ、北海道産の黒大豆をブレンドしてさらにまろやかな味わいにした新しい感覚のノンカフェイン飲料です。



農薬を使わずに栽培した国産の玄米を長時間、「遠赤外線釜」でゆっくりと焙煎しました。一粒一粒がはじけないように丁寧に炒ると、玄米の力を最も効果的に引き出すといわれる「黒炒り」という状態になります。これを粗挽ぎし、北海道産の焙煎した黒大豆とブレンドしました。コーヒー好きの方、健康志向の方のための、自然空間演出飲料です。

アイスでも、ホットでも美味しくいただけます

できれば煎じて熱いところを飲むと良いのですが、夏場は冷水でも作ることができます。粉っぽくなく、手軽にできて、濃さもお好み次第。和食にも洋食にも合う香ばしい飲料です。

- 1リットルのお湯に1パック入れ、約20分煎じてください。本格的な黒炒り玄米茶に。
- きゅうす、コーヒーカップで2～3分。1パックずつお手軽にいただきたい時に。
- 冷水ポット(1リットル)に1パック入れ冷蔵庫へ。約1時間で薄めのお茶が出来上がります。

玄米物語

内容量：5g×20TB
原材料：有機玄米(国内産)
黒大豆(国内産)

○開封後は高温・多湿に注意して、密閉の上冷暗所に保存してください。

「遠赤外線釜」で「有機栽培玄米」を
長時間じっくりと焙煎しました

国内産
有機玄米
使用



富士食品株式会社