

穀物のダイヤモンド

栄養豊かな胚芽を粉末にして、焙煎しました。

そのまま食べても、お料理に混ぜても美味しくいただけます。



私たちが毎日食べているご飯は、その原料のお米から一番豊富な胚芽の部分を取り除いてしまっています。

胚芽は別名「穀物のダイヤモンド」とも言われる、とても貴重で栄養豊かなものなのです。その胚芽を粉末にしてありますので、どんなお料理にも使いやすく、手軽に栄養アップにつながる一品です。

用途が広がる粉末状です

○ホットケーキ、蒸しパン、天ぷらの衣、ハンバーグ等に一割くらい混ぜて下さい。

○胚芽を水でお好みの固さに練り、適量の蜂蜜で味付けをし、パンやクラッカーに塗ってお召し上がり下さい。

○胚芽大さじ一杯をコップ一杯の水または牛乳で溶いてお飲み下さい。お好みで酵素、葉緑素をお入れ下さい。



自然な甘みと
香ばしさが特長

国内産
玄米胚芽
100%



焙煎玄米はいが

内容量：300g

原材料：国内産玄米胚芽

○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