

玄米食に早変わり

チャチャッと元気な朝ごはん
スープに混ぜる炒り玄米粉

金の朝食



たんぱく質の食料として
お米の胚芽米
香ばしい
吸収力抜群
ぱつぱんな朝
美味しい
健康食
ビタミンB群
たんぱく質



農薬不使用米
粉末タイプ



200g **1,050**円



愛と感謝の製造カンパニー
いっつも元気

いつもの食事が3秒で玄米食に早変わり！

金の朝食

深炒り玄米粉(微粉末)



玄米を超えた深炒り玄米…「金の朝食」

「玄米」が最高の栄養食品であることは昔から知られていますが、「玄米」の常食を困難にしている要因は味、調理、消化等、これらが現代のニーズにマッチしていないからではないでしょうか。



白米が常食となっているばかりに、栄養不足を補うために厚生省は一日30品目を摂取するように推奨しています。しかし、現実はなかなか困難です。その結果、栄養のアンバランスが蔓延し、早い時期から生活習慣病に陥る方が増えています。このような食環境を打破するために、もっと手軽に玄米食が摂れるようにしたものがスープに混ぜる炒り玄米「金の朝食」です。

玄米の力を最高に発揮できるように、独自の遠赤外線焙煎、粉末にし、玄米の微量栄養成分を破壊することなく、より美味しく、より食べやすく、主食に変身させることに成功しました。

この「金の朝食」の深炒り玄米の味覚は独特の香ばしさがあがり、そのまま味噌汁に、また中華スープなどのインスタントスープに溶くだけで、すぐに【玄米食に早変わりする】という、まさに画期的かつ理想的な健康基礎食品となっています。



原材料：玄米(農薬不使用栽培米)
産地：福岡県産
商品名：金の朝食
内容量：200g
価格：1,050円(税込)



左は玄米、右は遠赤焙煎後の玄米



焙煎後の玄米を石うすで粉末にしたもの

「金の朝食」の特長

- ① 簡単に玄米の栄養を損なうことなく、そのまま補給でき、栄養のバランスが整えられます。
- ② 白米の6倍の食物せんい(不溶性、水溶性せんいの両方)を含みます。
- ③ スポーツ、病気などで消耗した体力の回復を促進します。

お召し上がり方法

- ① 味噌汁、お好みのインスタントスープに軽く大さじスプーン1杯を入れて混ぜるだけで、玄米食に早変わり。お好みに合わせて量は加減してください。
- ② しょうが湯に加える(芯からポカポカ温まり力が付きます)。
- ③ カップに大さじ2~3杯、適量の蜂蜜又は砂糖、オリゴ糖などを入れ、お湯を少々注ぎ、かき混ぜて練り状に、あるいはスープ状にしてお召し上がりください。香ばしい香りで「金の朝食」そのままの味が楽しめます。
- ④ 砂糖、塩を入れ、玄米きな粉として、お餅やお団子にご利用ください。
- ⑤ 小麦粉にブレンドして、玄米パン、お菓子作りにご利用ください。
- ⑥ カレー、シチューなどに入れるとコクが出て、美味しさが増します。

