

SARADA KINMUGI

腸活&偏食サポートもち麦!

サラダ菌麦



製法特許

ポンポンにイイね

野菜乳酸菌もち麦

腸活&偏食サポートもち麦:6種の野菜と植物性乳酸菌とオリゴ糖で加工融合したもち麦です。国産もち麦一粒一粒を野菜6種と植物性乳酸菌K-1と腸内善玉菌の必須栄養素で加工融合しました。

原材料:もち麦(国産)・ほうれん草・南瓜・人参・ブロッコリー・パプリカ・紫芋・蜂蜜・オリゴ糖・植物性乳酸菌K-1

【野菜乳酸菌強化もち麦】:100億個/大さじ一杯 ♡ ご飯で6種の野菜と乳酸菌等が摂れるよ!
Vegetable Lactic Acid Bacteria Mochi Barley モチモチ美味しいベジ菌ライフ!



日々の偏食&腸活サポート!



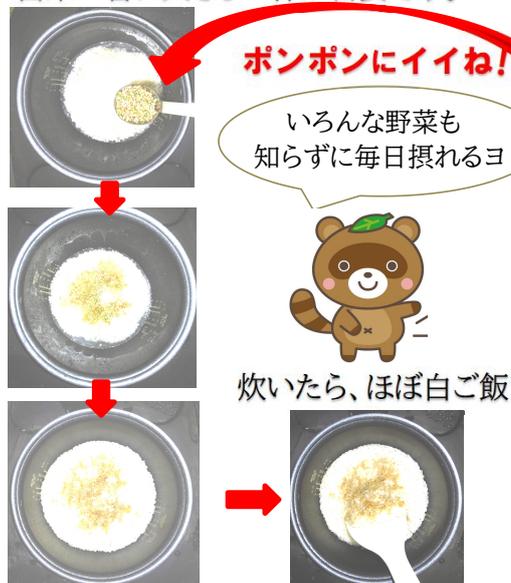
【栄養成分】:100g当たり 植物性乳酸菌K-1 約700億個(推計)【容量300g】着色料ゼロ・無洗もち麦 エネルギー:343kcal タンパク質:9.5g 脂質:1.6g 炭水化物:78.3g 食塩相当:0.05g

【乳酸菌】:お米由来の植物性乳酸菌K-1

乳酸菌K-1は賦活能力の高い死菌で炊飯しても効能は変わりません。

【炊飯方法】

無洗もち麦です、白米等に約10%混ぜて下さい。
白米一合に大さじ一杯が目安です。



炊いたら、ほぼ白ご飯

有限会社マインドバンク



大さじ一杯
乳酸菌100億個

白米等に
混ぜるだけ



大さじ一杯
白米一合

【期待される特徴】

- 1.腸活&偏食のサポート
日々のご飯で6種の野菜と乳酸菌等が摂れます。
- 2.栄養の超消化吸収(米のβデンプン→αデンプン化)
消化吸収率98%の白米と野菜微粉末と乳酸菌等が同化して
効率良い摂取が期待されます。
- 3.食育腸活食
乳酸菌・オリゴ糖・食物繊維は腸内善玉菌の餌となります。

【ご注意】

※蜂蜜を含んでいます乳幼児(一歳未満)には与えないで下さい。
※自然色ですので紫外線等で色落している事があります、品質には問題ありませんのでそのままご使用下さい。

