幸せの黄色いご飯

上を向いて米（よね）

餅米を蜂蜜とオリゴ糖とウコンと寒天と植物性乳酸菌K-1で加工融合した白米に約10
混ぜる仕様の幸せの黄色いご飯餅米です。

【特徴】 お米をモチモチ甘くて美味しくして健康で幸せにしたい、幸せの黄色いご飯
1.腸活サポートで幸せに:お米と腸内善玉菌の餌(乳酸菌・オリゴ糖・食物繊維)の相乗
2.ウコンパワーで健康に:ウコン含有のクルクミン等による健康サポート
3.古米でもモチモチ美味しく:餅米と蜂蜜と寒天の相乗により美味しくサポート
4.着色料ゼロの安全食:ウコンカラーの黄色いご飯

古いお米も美味しくなるよ

お米を好きになって
お米で幸せになって

乳酸菌 玄米の 500万倍以上!!
製法特許

着色料ゼロ・無洗餅米
容量150g

※大さじ一杯でモチモチ美味しい幸せの黄色い腸活サポートご飯
※研いだ白米に混ぜるだけ

URL https://okomedaisuki.base.shop

)%

)