長寿そば

薬膳 雑穀そば

今や世界一の長寿大国になった日本。その理由を考えてみると、白米が主食になる以前の食生活にあるようです。もともと日本人は、雑穀や芋類を中心とする食生活でした。そんな理想的な健康食としての雑穀に目を向け、そば粉に8種類の雑穀米をブレンドして美味しい側を作りました。

その名も『薬膳 雑穀そば』

※白米に不足しがちな栄養素がたっぷり含まれています！

先着順ですので、お早めにお申し込み下さい。

ヘルシーフードジャパン　受注センターまで

TEL

0120-000-0000

のど越しにも自信あり!!

『薬膳雑穀そば』お試しセット

先着

20名様

限定

■押麦

大麦には食物繊維とビタミンB1が豊富

■玄米胚芽

ビタミンE・B1が豊富で“胚芽こそ米の命”と言われています。

■小豆

たんぱく質や鉄・食物繊維が豊富

■もちきび

カリウム・リンが豊富で雑穀類の中では、最も低カロリー

■大豆

“畑の肉”と言われるほど豊富なたんぱく質を含んでいる。

■白ごま

ビタミン・カルシウムが豊富で頭脳活動や神経の疲労に効果的。

■ハト麦

たんぱく質・ビタミンB1が豊富で、新陳代謝の作用が大きい。

■もちあわ

鉄・食物繊維が豊富で痩せた土地でも育つ生命力の高い穀物