



〈 商品名 〉

**雑穀物語 室戸海洋深層水使用
活性発芽ギャバ十八雑穀飯400g**

〈 本品の特徴 〉

- 本品は、室戸海洋深層水(脱塩水)に漬け込み活性発芽させた糯米玄米、韃靼そば、はだか麦、もちきび、とうもろこし(非遺伝子組換え)、高きび、ハト麦、あずき、緑豆、黒大豆(非遺伝子組換え)、キヌア、そば米、赤米、大豆(非遺伝子組換え)に黒米、アマランサス、粟、稗を配合した栄養補助食品です。本品は、活性発芽させることで、γ-アミノ酪酸(ギャバ)が白米の約18倍(当社比)と多くなっています。また、鉄、マグネシウム、銅、ビタミンB1、B6、葉酸、食物繊維を含有しており、日々のお身体の美容と健康維持にお役立て下さい。また、ご家族お揃いでご愛用ください。

使用原材料

糯米(国内産)、韃靼そば、はだか麦、もちきび、とうもろこし(非遺伝子組換え)、高きび、ハト麦、あずき、緑豆、黒大豆(非遺伝子組換え)、キヌア、そば米、赤米(国内産)、大豆(非遺伝子組換え)、黒米(中国産)、アマランサス、粟、稗



配合の18種類中14種類を室戸海洋深層水にて活性発芽！γ-アミノ酪酸(ギャバ)が白米の約18倍！

本品のご使用方法

●炊込雑穀御飯

本品約30gに対して、磨いだお米2~3合の割合でご使用ください。水の量は、お米のみを炊く場合より少し多めにしてください。

●雑穀ぞうすい

本品約30gに対して、水約250mlとお好みの量の白米を入れ、じっくり炊き出してください。お好みに応じてネギなどの野菜や食塩、だしを加えてお召し上がりください。

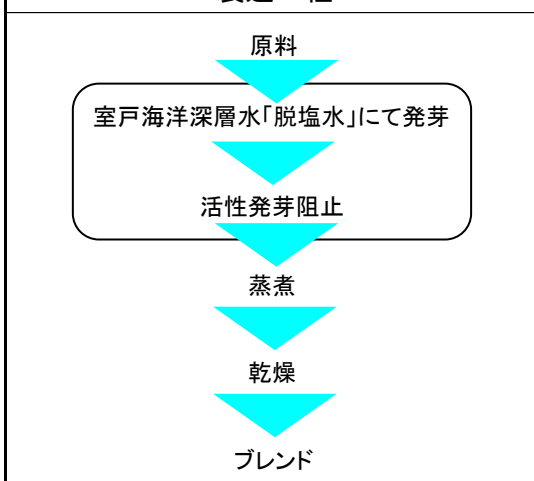
●その他

みそ汁やその他のスープの具材としてもご利用いただけます。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	369 kcal
たんぱく質	14.2 g
脂質	5.4 g
糖質	62.9 g
食物繊維	5.8 g
ナトリウム	36.3 mg
鉄	2.97 mg
カルシウム	47.2 mg
カリウム	407 mg
マグネシウム	118 mg
銅	0.48 mg
亜鉛	2.4 mg
ビタミンB1	0.37 mg
ビタミンB6	0.28 mg
葉酸	80 μg
γ-アミノ酪酸	18 mg

製造工程



☆ 問 屋 様 向 け 情 報 ☆

商品名	活性発芽ギャバ十八雑穀飯400g		
商品コード	61083		
ケース入数	20	規格	400g
JANコード	4901027 610837		
ITF(集合包装コード*14桁)	14901027 610834		
賞味期限	2ヶ年		
商品サイズ/重量	幅150×奥行25×高さ240 mm / 415g		
ケースサイズ/重量	長面348×短面261×高さ224 mm / 8.71 kg		
包装資材材質	化粧袋	プラ	
店頭発売日	発売中		