

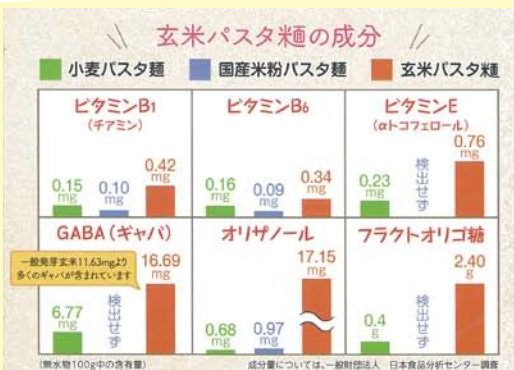
らくだ便 de 健康生活 玄米 & 発芽玄米

ご注文はらくだ便の申込書へご記入下さい。商品はらくだ便のお荷物と一緒にお届けします

なんと玄米がそのままパスタ麺になりました！



玄米には白米や強力小麦粉とは比べものにならないほど、豊富な栄養がバランスよく含まれています。たとえば、不足しがちなビタミンや鉄分・カルシウムなどのミネラル分、女性に優しい食物繊維もたっぷり含まれています。げんまいパスタ麺は米ぬか部分も一緒にペースト化する為、身体に効果をもたらすとされる成分が小麦パスタや米粉パスタに比べてより多く含まれています。



熊本発



げんまいパスタの特長

米粉を使用したグルテンフリーパスタが多い中、「げんまいパスタ麺」は玄米を粉にせず特殊製法によりペースト状にすることで、旨味と栄養価をしっかりと閉じ込め、味も美味しく食感もモチモチ・なめらかに仕上げました

- 7大アレルゲン不使用&グルテンフリー
- 玄米は安全・安心な熊本県産米を100%使用
- 健康によいといわれるGABA、オリゴ糖がたっぷり
- ゆで時間1分30秒〜2分で時短調理

おすすめは冷製パスタ

トマトソースとも相性◎



751 中九州クボタグループ (株) 熊本玄米研究所

げんまいパスタ麺 100g **248円** 賞 4ヶ月

お試し価格

発芽玄米

玄米をわずかに発芽させたのが**発芽玄米**です。発芽の際に眠っていた酵素が活性化し、出芽のために必要な栄養を玄米の内部に増やしていきます。そのため玄米よりも栄養価が高いのです。

1. 栄養価がアップ：白米をはじめ、そば、うどんなど他の主食に比べて群を抜いています。なかでもストレス軽減作用で知られるギャバは白米の約10倍も含まれています。
2. 旨みがアップ：甘みと旨みが豊富です。発芽により酵素が活性化され、糖質が分解されて甘みが増すとともにたんぱく質が分解されて旨み成分であるアミノ酸が増えるためです。
3. 食べ易さアップ：発芽によりぬかがやわらかくなることで、玄米特有の「炊飯が面倒」「硬い」というデメリットが解消され白米と同様に炊くことができます。

752 発芽玄米 半生 120g × 3P

柔らかソフトタイプ

半生製法の発芽玄米を更に味と柔らかさを追求した極柔らかタイプです

簡単らくちん炊飯

洗米・・・無洗米
浸漬・・・0秒 (不要)
計量・・・不要
(約一合の個袋パック)
炊飯・・・白米モードでOK



賞 9ヶ月 **378円**

栄養豊富な国産玄米をビタミン・ミネラルはそのままに丁寧に発芽させ直火で香ばしく焼き上げました。お煎餅のような風味と食感が楽しめます。クルトンやごまの代わりにトッピングしたりそのままおやつにも召し上がれます

753 発芽焼き玄米

賞 6ヶ月 36g **168円**



754 発芽焼き玄米 お徳用パック

賞 6ヶ月 100g **328円**



755 発芽焼き玄米 健康種ミックス

賞 6ヶ月 36g **168円**



756 サラダde玄米

賞 6ヶ月 15g **88円**



ちりめんアーモンドミックス
揚げちりめん、アーモンドをMIX。サラダ、お茶漬け、冷奴等にも