

# 「家族の食生活」は大丈夫ですか？

「環境の変化」、「食生活の乱れ」、「不規則な生活リズム」等で体に負担がかかり、栄養が偏りがちな食生活では生活習慣病などのリスクが高まってきます。



もっと体にいいものを、バランスのとれた食生活をご提案

「食」を基本とした「家族の健康」という考え方。



食べてもらう人に「美味しい」って笑顔で言われたい。  
 もっと効率よく、カラダに「いいもの」を食べてもらいたい。  
 料理をおいしくするスパイスは「愛情」という名の「ひとさじ」ですが「二十四穀ごはん」は、カラダにうれしい「ひとさじ」が入っています。  
 24種類もの雑穀を「味」・「食感」・「彩り」にこだわり  
 絶妙な配合でブレンドし、さらに、おいしくいただけるように  
 製造工程で電解水素水という「ひとさじ」も加えています。



1袋425g(25g×17小袋)  
 2,200円(税別)

## こだわり1 使用している雑穀はすべて国内産。不要な雑穀は1つ也没有せん。

「厳選 二十四穀ごはん」で使用している雑穀は、「食の安全性」を考え、すべて国内産にこだわっています。24種類もの雑穀を「味」・「食感」・「栄養」にこだわり、絶妙な配合でブレンドしています。

## こだわり3 味はもちろん、食感にこだわった配合。もち種の穀物を9種使用。

24種の雑穀のうち、「もち種の穀物」を9種使用しています。炊き上がりは、おこわのようなもちっとした食感で、冷めてもおいしい雑穀米に仕上げました。

## こだわり2 栄養成分に、話題のアミノ酸の一種「GABA(ギャバ)」が含まれています。

「厳選 二十四穀ごはん」は、発芽青玄米・発芽もち麦・発芽もち玄米を使用しています。発芽させることで、アミノ酸の一種の健康成分「ギャバ」はもちろん、食物繊維・ビタミン・ミネラル等の栄養が豊富に含まれています。

## こだわり4 製造過程で、電解水素水を使用。雑穀の持つ特長を引き出しました。

電解水素水を製造過程で使用することで、雑穀の持つ匂いやクセを抑え、炊き上がりがふっくら、もちもち感と香ばしいおいしさをプラスすることに成功しました。

二十四種類の雑穀の持つ栄養素を毎日の食卓で。毎日のごはんに「ひとさじ」加えるだけで、不足がちな栄養素を効率的に摂取できます。



●栄養成分表示(100gあたり) ※5訂増補食品成分表より算出。 ※黒米、赤米、うるち玄米、発芽もち玄米は、玄米の数値を採用。 ※発芽もち麦は、もち麦の数値を採用。 ※青大豆は大豆の数値を採用。

エネルギー(kcal) 353	ナイアシン(mg) 4.1	タンパク質(g) 10.6	鉄(mg) 2.5	ビタミンB6(mg) 0.32	脂質(g) 3.8	亜鉛(mg) 1.7
葉酸(ug) 4.1	炭水化物(g) 69.7	銅(mg) 0.37	ナトリウム(mg) 1	ビタミンB1(mg) 0.34	食物繊維(g) 7.2	マグネシウム(mg) 88

お問い合わせ・お申し込みは

**三和株式会社**

本社 / 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-6-9 三和ビル  
 TEL.092-471-5538(代) FAX.092-471-5588

<http://www.sanwa-inf.co.jp>

ご注文・ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせ下さい。

**0120-388-839**