

酵素玄米 黒テンペ粥

こだわり食材使用



1人前250g

からだにやさしいお粥で美味しく健康に

約118kcal

インドネシアで400年以上前から食べられている大豆発酵食品テンペとファストザイム農法で育てた、こだわりの玄米を組み合わせ、消化のよいお粥です。



亜鉛・バナジウムを豊富に含むミネラル天然水「ミューバナデイス」を使用しています。

亜鉛・バナジウム
天然水
ミュー
バナデイス

松永さんの
酵素玄米
玄米

古代米
酵素農法
黒米

黒大豆
テンペ

ファスト
ザイム
酵素

アンデスの
岩塩

高低温高圧2段式殺菌調理法で、
玄米の胚芽有効成分を
より活かすことに成功しました。

ファストザイム酵素農法で育てた玄米と黒米を、タンパク質の豊富なテンペと共に、ミネラルの固まりアンデスの岩塩を加え、天然ミネラル水ミューバナデイスを贅沢に使い炊き上げました。

ファストザイム酵素農法とは

近年注目を浴びている酵素農法は究極の微生物農法です。3年半熟成発酵させた70種類以上の原料を配合し、さらに1年半熟成発酵させ酵素肥料を作成しています。酵素肥料には土壌の有用微生物の繁殖を促進する働きがあり、耕地は有機ミネラルや酵素などを含む肥沃な耕地となります。この酵素農法により、ミネラルやビタミンなどの栄養素や繊維質が豊富に含まれた、こだわりの米に育つのです。

松永さんの酵素玄米

宮中行事の新嘗祭(天皇が新穀を神々に供え、自身も食する宮中儀式)に献納する米の献穀者にも選ばれたことがあり、無農薬有機栽培のこだわり農法を十五年以上続けている松永さんが、愛情を込めて育てた玄米です。

株式会社 グローリーインターナショナル

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀3-43-16 TEL:0422-79-1005 FAX:0422-79-1006
E-mail:info@glory-web.com URL:http://www.glory-web.com