



漢方
発酵玄米薬膳粥

現代人の食事

- 毎日の食事のバランス 30品目はなかなか取れない
- 昨今の野菜は50年前の1/10
- 忙しい毎日、いろいろ作るのが面倒くさい
- 手抜き料理が多い
- 外食やウーバーで済ませている

気血水・発酵玄米薬膳粥

漢方の世界では、毎日の食事によって体の不調と向き合うという考え（=やくぜん）をととても大切にしています。

「発酵」と「漢方」の2つの軸から、毎日の食卓でおいしく手軽にとれる [発酵×やくぜん粥] シリーズ



元気・健康ブレンド — 気

配合成分：

- **なつめ** — 「脾の果」補気、補血、疲労回復
- **くるみ** — 「腎・肺・大腸」補気、脳の働きを活性化
- **落花生** — 「肺・脾」血液の生成を促す、美肌効果
- **黒豆** — 「脾・腎」補腎、血液サラサラ
- **黒米** — 「脾・腎」補気、補血、老化防止
- **小豆** — 「心・小腸」水毒解消、解毒、利尿、むくみ改善
- **奇跡の酵素玄米粉** — 免疫アップ、腸内環境改善、便秘改善
(米ぬか、発芽大麦、海藻カルシウム、有胞子乳酸菌)



美容・潤いブレンド — 血

配合成分：

- **なつめ** — 「脾の果」補気、補血、疲労回復
- **クコの実** — 「肝・腎・肺」補陰、補血、肝臓の機能を高める
- **ひまわりの種** — 「脾・大腸」補陰、補血、皮膚、目の乾燥防止
- **黒米** — 「脾・腎」補気、補血、老化防止
- **小豆** — 「心・小腸」水毒解消、解毒、利尿、むくみ改善
- **落花生** — 「肺・脾」血液の生成を促す、美肌効果
- **奇跡の酵素玄米粉** — 免疫アップ、腸内環境改善、便秘改善
(米ぬか、発芽大麦、海藻カルシウム、有胞子乳酸菌)



スツキリスリムブレンド — 水



配合成分：

- **なつめ** — 「脾の果」補気、補血、疲労回復
- **はと麦** — 「肝・脾・腎」むくみ解消、イボなどの肌トラブル解消
- **カボチャの種** — 「肺・大腸」脂質排泄、前立腺機能改善、便秘解消
- **うずらの豆** — 「脾・胃」消化機能を強化し水分代謝を促進、美肌
- **黒米** — 「脾・腎」補気、補血、老化防止
- **小豆** — 「心・小腸」水毒解消、解毒、利尿、むくみ改善
- **奇跡の酵素玄米粉** — 免疫アップ、腸内環境改善、便秘改善
(米ぬか、発芽大麦、海藻カルシウム、有孢子乳酸菌)

木村式自然栽培米 100% 使用!! 「奇跡の酵素玄米粉」とは?

- ✓ 特許 9 件の独自技術で発酵、栄養素が**玄米の 10 倍**に!
- ✓ **酵素 × 乳酸菌パワー**で、おなかキレイ&スリムサポート!
- ✓ スティック 1 本食べるだけ、**簡単&おいしい**ので続けやすい!
- ✓ 発酵食品なので**消化吸収**しやすく、お子様やご年配の方にも安心!



1食たったの
15kcal★

香ばしい
きなこ風味!



注目

天然カルシウムが白米の **520 倍!**
 ストレスに優しいギャバが **167 倍!**
 おなかスッキリ食物繊維が **51 倍!**
 生きてる乳酸菌が **100 億個+**!

<比べてください!このスーパー栄養素!!>

白米よりも玄米よりも **奇跡の酵素玄米粉** がオススメです!

栄養素 +10g中	白米	玄米	奇跡の酵素玄米粉	白米の
天然カルシウム	5.0mg	9.0mg	2600mg	520 倍!
ギャバ(GABA)	1.5mg	3.0mg	250mg	167 倍!
食物繊維	500mg	3000mg	25600mg	51 倍!
ビタミン B1	0.08mg	0.41mg	2.43mg	30 倍!
ビタミン B2	0.02mg	0.04mg	0.28mg	14 倍!
鉄分	0.8mg	2.1mg	15.7mg	20 倍!
乳酸菌	—	—	約 100 億個	100 億+

* (財) 日本食品分析センター調べ

- ★酵素 × 乳酸菌パワー!
- ★おなかにやさしい!
- ★ギャバが 167 倍!



木村式自然栽培米

独自発酵

栄養素が
10 倍に!!



奇跡の酵素玄米粉

Q: よく聞くギャバ (GABA) って何?

A: ギャバ = 脳内癒しアミノ酸です!
 当社独自の発酵法でギャバを大量に
 自然生成することに成功しました!

チョコレートで一躍有名になった**ギャバ**は脳でストレスをやわらげ、精神を安定させる働きがあります。女性特有のホルモンバランスの変化や**イライラ対策**にも◎。物忘れが気になる方にもオススメです。また、集中力を高めてくれるので、**勉強に励む学生**や**仕事で忙しい方々**にも最適な栄養素です!

薬膳粥の作り方

1. 炊飯器に玄米または白米1~1.5合と「スティック以外」の薬膳を一袋を入れ、
おかゆのメモリまで水を入れ一晩水に浸ける。（8時間ほど）
2. 炊飯器のメニューをお粥にあわせスイッチオン！
3. 出来上がったお粥に「奇跡の酵素玄米粉」スティック1本を入れ
よく混ぜ、お召し上がりください。（酵素、乳酸菌が生きています。）

圧力鍋を使う場合は、一晩漬けなくてもOK

玄米を炊くのと同じ時間（約15分）圧力をかけ火を止めてから、

圧力がゼロになるまで保持。



発酵玄米薬膳粥

全3種類
各10品目入り

[発酵×やくぜん粥] のパワーで栄養満点！

<元気・健康ブレンド>

なつめ、黒米、黒豆、小豆、落花生、くるみ

[スティック (奇跡の酵素玄米粉)] : 米ぬか、発芽大麦、海藻カルシウム、有胞子乳酸菌

<美容・潤いブレンド>

なつめ、クコの実、ひまわりの種、黒米、小豆、落花生

[スティック (奇跡の酵素玄米粉)] : 米ぬか、発芽大麦、海藻カルシウム、有胞子乳酸菌

<スッキリスリムブレンド>

なつめ、ハトムギ、かぼちゃの種、緑豆、うずら豆、小豆

[スティック (奇跡の酵素玄米粉)] : 米ぬか、発芽大麦、海藻カルシウム、有胞子乳酸菌



各972円 (税込)