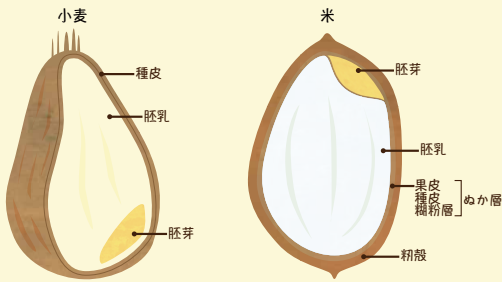




胚芽のはなし

胚芽は生命の源

胚芽の中にはビタミンEはもちろん、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12をはじめ、必須アミノ酸、たんぱく質、脂肪酸、ミネラルなどの成分がバランス良く含まれています。穀物粒のわずか2~3%という小さな部分が、発芽する時に幼根や子葉となる生命の中心であり、生命を育む成分を含んだ栄養の源なのです。



穀物のひとつぶ

種皮

ふすま、ぬかといわれる部分。

胚乳

白米や精製小麦粉になる部分で、穀物粒全体の80%以上を占める。

胚芽

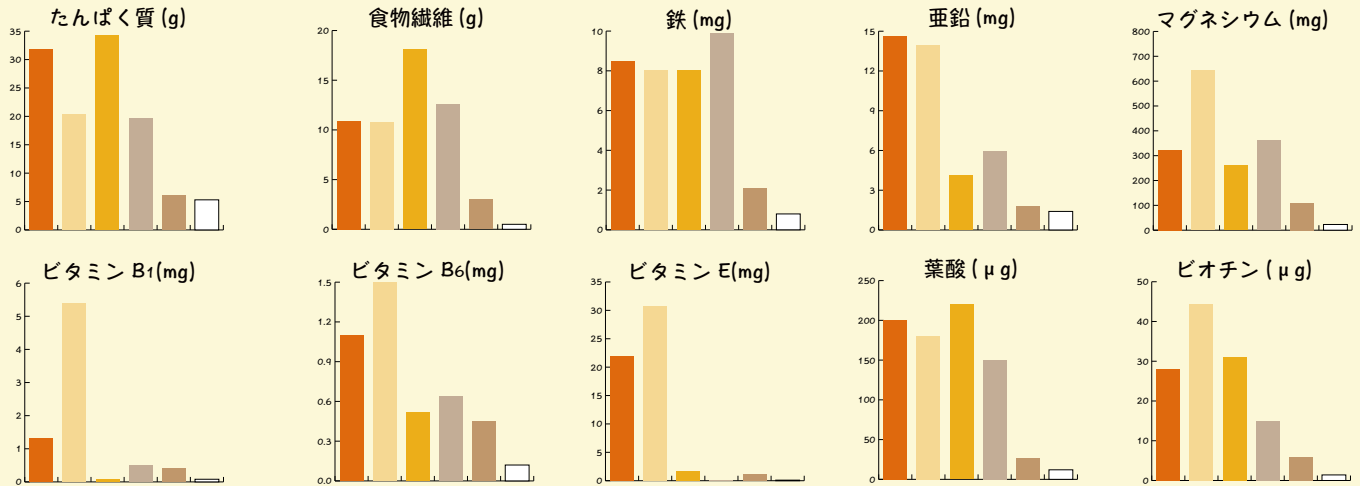
穀物はここで発芽する。いわば生命の源である。粒全体のわずか2~3%しかない。すべての栄養源が、胚芽に集まっていると言っても良いほど栄養豊富な部分。

栄養素のはなし

小麦胚芽・玄米胚芽は粒全体の2~3%しかない貴重な胚芽部分を100%使用。栄養がたっぷり含まれています。小麦胚芽は、たんぱく質、食物繊維、鉄、亜鉛、マグネシウム、葉酸、ビオチン、ビタミンB1・B2・B6・Eがたっぷり。玄米胚芽は、食物繊維、鉄、亜鉛、マグネシウム、ビタミンB1・B6・Eがたっぷり。

栄養成分比較 (100gあたり)

小麦胚芽 玄米胚芽 きな粉 炒りごま 玄米 精白米



国内の工場焙煎・粉碎

原料を国内工場焙煎・粉碎しています。その日の状況によって職人が見極めながら丁寧に焙煎しています。



焙煎機



粉碎機



小麦胚芽

玄米胚芽

はじまりは玄米胚芽？！

玄米胚芽の販売開始は1968年。創健社設立時から販売されている商品の一つです。創健社は玄米胚芽からはじまったと言っても過言ではありません。穀物の生命の源である胚芽だけを、玄米よりも効率的に手軽に摂取できる玄米胚芽は、販売当初から長年愛され続けてきた商品です。



発売当時のパッケージ

いつもの料理やお菓子づくりに胚芽をプラス

おいしいから、そのままでも、牛乳、豆乳、青汁、ヨーグルトに混ぜたり、ホットケーキやクッキー、お好み焼き、たぷらの衣など、いつもの料理に胚芽を加えると、料理やお菓子があっという間に栄養満点に早変わり。お子様のおやつづくりにもおすすめです。