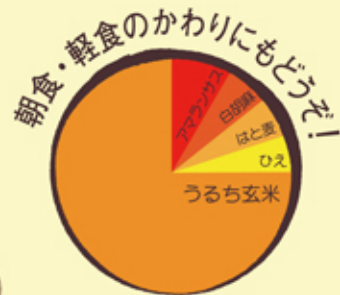


特別栽培うるち玄米使用

五穀せんべい



特別栽培うるち玄米（岩手県産）、アマランサス（ペルー産）、白胡麻、はと麦、ひえの5種類の穀物を混ぜ合わせ、独自の火加減で丹念に焼き上げたおせんべいです。五穀とは、古来から食の中心であった五つの穀物のことで、毎日の食事にほどよく取り入れることができるようにせんべいにしました。

使用している五穀

うるち玄米



国内産特別栽培うるち玄米を使用しています。

アマランサス



中南米原産のヒユ科の穀物で、古代アステカやインカ帝国でも大切な主食として栽培されました。

ごま



白胡麻を香ばしく加えています。

はと麦



イネ科の穀物で昔から美容と健康保持のため親しまれています。

ひえ



ひえは日本古来からの穀物です。



それぞれの特長



2種類の醤油をブレンドした独自のたれで味付けしたおせんべいです。

本たまり醤油と金笛醤油使用

2種類の醤油をブレンドする事で、まろやかでこくのある風味豊かなせんべいに仕上がっています。

麦芽糖使用

大麦麦芽と玄米から作った麦芽糖を使用し、まろやかな甘さが醤油の風味を引き立てています。

ばれいしょ澱粉使用

馬鈴薯（ばれいしょ）から作った澱粉をたれに使用する事で、せんべいに独自のたれがよく絡みます。

圧搾しぼり菜種油と圧搾しぼり胡麻油、にがりを残した海水塩で味付けした、サクッとしたおせんべいです。

圧搾しぼり菜種油と胡麻油使用

圧搾しぼりの菜種油、胡麻油を使用しています。菜種油の原料である菜種は、NON-GMO（非遺伝子組換え）の菜種の種子を使用しています。

海水塩使用

にがりを残した海水塩を使用しています。

90gあたりの栄養素

90gあたりの栄養素

たんぱく質
7.2g



きな粉
大きじ3杯分

食物繊維
3.8g



さつまいも
約2/3本分

鉄
0.9mg



小松菜
約3枚分

カルシウム
68mg



しらす干し
大きじ約5杯分

たんぱく質
6.5g



きな粉
大きじ2.7杯分

食物繊維
3.0g



さつまいも
約1/2本分

鉄
0.5mg



小松菜
約2枚分

カルシウム
39mg



しらす干し
大きじ約2.5杯分



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/gokokuser/>

