

古い米でも 夏だ!「冷え冷えSnow Manおにぎり作ろう by Snow Mai」

冷やして
おいしい

冷え
冷え
ダンス



着色料ゼロの乳酸菌・バタフライピー濃縮餅米



スプーン一杯で、
古いお米も美味しく!



特許技術で餅米をオリゴ糖、蜂蜜、バタフライピー、寒天、植物乳酸菌 K-1で加工融合し、白米に約10%混ぜる仕様の濃縮タイプ Snow Mai

【特徴】

- 1.冷やして美味しく清涼感があるダイエットサポート餅米 :バタフライピーでの淡いブルー &餅米や蜂蜜や寒天等による冷やしてモチモチ食感でのダイエットサポート
- 2.日本人の体質に合った米と腸内善玉菌の餌を融合した腸活サポート餅米 :お米と腸内善玉菌の餌(乳酸菌・オリゴ糖・食物繊維)の相乗による腸活サポート
- 3.古い米を美味しくするサポート餅米 :餅米と蜂蜜と寒天の相乗で古いお米でも美味しくサポートします。

【原材料名】 お米に下記6種類の素材を加工融合しています。



【炊飯方法】

無洗餅米です、研いだ白米に約10%混ぜて炊くだけです。
白米一合に太さじ一杯の混合が目安です。
淡い空色で清涼感のある甘くて上品な味覚です。
冷蔵庫等で冷やすと、より清涼感が増して美味しくなります。

冷え冷え雪ダルマお握りを作ろう!

冷たく〜ダイエット!

乳酸菌100億
太さじ一杯

【包装】

SNOW MANおにぎり by SNOW MAI
Cool diet healthy rice

Cool Diet

※古いお米もモチモチ美味しく
※冷やして美味しく冷え冷えダンス
夏だ熱いぞ雪ダルマお握りを作ろう



※スプーン一杯でモチモチ甘くて美味しい

着色料ゼロ・無洗餅米 容量:150g(1合)

【備考】

おなかに嬉しい Snow Manお握り

ひんやり



- 1.もち米
国産の無洗餅米です、ご飯を冷やせば難消化性澱粉(食物繊維)が増えてお腹に嬉しいです。
- 2.植物性乳酸菌K-1:太さじ一杯約100億個含有
お米由来の賦活能力の高い死菌で、炊飯しても効能は変わらないとされています。
お茶碗一杯のご飯に約50億個含有します。
- 3.腸内善玉菌の必須栄養素
腸内善玉菌の必須栄養でオリゴ糖と水溶性食物繊維(寒天)が含有します。
- 4.バタフライピー
豆科の植物でブルーのアントシアニン色素が豊富です、ポリフェノールでの抗酸化等が期待されます、
授乳、妊娠中の人は摂取を控えて下さい。
- 5.冷やご飯
ご飯を冷やすと難消化性澱粉が増えてお腹に有意とされています。
※冷やす際は衛生管理を徹底して下さい、食中毒等の要因となります。



スプーン一杯でSnow Manおにぎり

推し



