

New! 六穀豊穰[®]

楽しく、おいしく、
毎日のごはんに栄養をプラス!

白米に混ぜて炊くだけ。

6つの穀物のおいしさと栄養を、毎日の食卓へ。



6つの穀物パワー



黒米

ポリフェノール・
食物繊維で、
毎日をすこやかに!



押麦

β-グルカン・
食物繊維で、
すっきりサポート!



黒大豆

たんぱく質・
イソフラボンで、
からだ思い!



キヌア

たんぱく質・
鉄分で、
元気をチャージ!



アマランサス

カルシウム・
鉄分で、
栄養ぎっしり!



もちきび

食物繊維・
ミネラルで、
やさしくおいしい!



おいしい炊き方

1 お米を
いつも通り研ぐ



2 お米1合に
大さじ1杯を
目安に入れる



3 軽く混ぜて、
いつも通り炊飯



洗わず
そのまま
OK!

アレンジもおすすめ!

やさしい旨みの
雑穀リゾット



香ばしい
味噌焼きおにぎり



冷めてもおいしいから、お弁当にもぴったり!

New 六穀豊穰[®]

楽しく、おいしく、
毎日のごはんに栄養をプラス!

白米に混ぜて炊くだけ。
6つの穀物のおいしさと
... 栄養を、毎日の食卓へ。



ひとさじで、
おいしさも栄養も
ぐーんとアップ!



6つの穀物パワー



黒米

ポリフェノール・
食物繊維で、
毎日をすこやかに!



キヌア

たんぱく質・
鉄分で、
元気をチャージ!



β-グルカン・
食物繊維で、
すっきりサポート!



押麦

たんぱく質・
イソフラボンで、
からだ思い!



黒大豆



アマランサス

カルシウム・
鉄分で、
栄養ぎっしり!



もちきび

食物繊維・
ミネラルで、
やさしくおいしい!

おいしい炊き方

1 お米を
いつも通り研ぐ



2 お米1合に
大さじ1杯を
目安に入れる



3 軽く混ぜて、
いつも通り炊飯



洗わず
そのまま
OK!

アレンジもおすすめ!

やさしい旨みの
雑穀リゾット



香ばしい
味噌焼きおにぎり



冷めてもおいしいから、お弁当にもぴったり!