



玄米パフ

新しいつ産「ななつぼし」玄米使用

マクロビオティック
マクロビオティックとは、玄米や雑穀、全粒粉の小麦製品を主食とし、野菜・穀物・豆類などの農産物、海藻類の季節ごとの食べ物を副食とすることを基本とした、体の健康を考えた食事法です。



ななつぼし100%使用

1. サクサクの食感をアイデア次第で楽しめます
2. 白米よりも栄養価が高く、こころもからだも健康に
3. 保存性が高く、おやつ代わりや非常食にも!



お茶漬けやスープに添えて



ラーメンサラダにトッピング

◎製造委託先 有限会社 ボンフリー	石狩郡新篠津村第40線南41
◎取扱店 しんしのつ「産直市場」 くるるの杜	石狩郡新篠津村第45線北2 北広島市大曲377-1