超高水圧加工玄米シリーズ
「スーパー玄米バー」
プレーン・ごま塩



グルテンフリー・ヴィーガン！

6000気圧の特許技術「超高水圧加工玄米粉」を使用して
作った、グルテンフリーのウェルネスクッキーです。
スポーツの前後に、ジョギングや登山のおともに、そして
日々のストレス解消の手軽な栄養補給源・おやつとして、
素朴な味をお楽しみください。

1．超高水圧加工玄米粉使用

特許製法の超高水圧加工技術を使った玄米粉を使用しました。
玄米の高い栄養価はそのままに、超高水圧加工技術で増えるギャバやγオリザノールや遊離フェルラ酸が豊富に含まれます。

玄米	栄養価のちがい	白米
353 kcal	エネルギー	358 kcal
6.8 g	たんぱく質	6.1 g
3 g	食物繊維	0.5 g
230 mg	カリウム	89 mg
110 mg	マグネシウム	23 mg
2.1 mg	鉄	0.8 mg
0.41mg	ビタミンB1	0.08mg
1.2 mg	ビタミンD	0.1 mg

出典：八訂 食品成分表 女子栄養学出版部

すごい玄米の栄養価

2．若いパティシエが活躍。

商品企画は東京のアスリートや登山家の意見を取り入れ、レシピは岡山県在住のスイーツ業界で実績を持つパティシエが監修しています。
群馬県の特別支援学校を卒業した若いパティシエが活躍するNPO法人で製造をしています。





玄米バー　3本入1パック900円（税込・送料込み）

「スーパー玄米バー」
身体にやさしいウエルネスクッキー

3．グルテンフリー設計

主原料に超高水圧玄米を使用した、小麦粉を使用しないグルテンフリー設計で、素朴な食感が特徴。
ベジタリアンやヴィーガンの方にも心配なくお召し上がりいただけます。





4．ウェルネスクッキー

アーモンドプードルとココナッツオイルを組合わせ、自然なコクと味わいを実現。甘味には素焚糖を採用し、やさしい甘さに仕上げました。
日常のおやつとしてはもちろん、運動前後や忙しい日の栄養補給にも適した、ウェルネスクッキーです。





Tokyo Grain Lab.
トーキョーグレインラボは
超高水圧加工技術をベースに、ヘルシーで安全、
そして美味しい加工食品をお届けします
日々の食卓に“健康とおいしさの新しいかたち”を
お届けすることを目指しています

販売元　スター・プラス株式会社
お問い合わせ　info@tokyo-grain.com
ホームページ　https://www.tokyo-grain.com/
注文は　https://item.rakuten.co.jp/tokyo-grain/001/

検索　東京グレインラボ