超高水圧加工玄米シリーズ
東京グレインラボ「スーパー玄米バー」

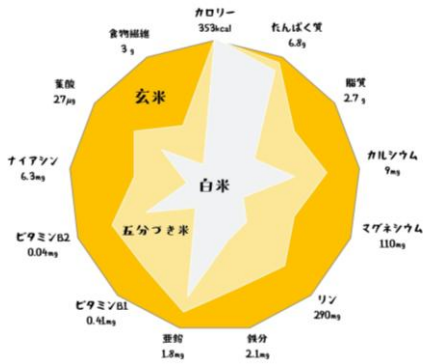


グルテンフリー・ヴィーガン！

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。



2．若いパティシエが活躍。

商品企画は東京グレインラボの
マラソン愛好家、超高水圧加工は
和歌山の工場、レシピは岡山在住
の著名パティシエが努め、
群馬県の特別支援学校卒の若い
パティシエが製造しています。



3本入り1パック900円



5パック入り1ボックス4500円

「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、
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