# 

# 

# 麹だけでつくった あまさけ(825g)

雑味のない すっきりとした味わい



### キタ/セレクション とうもろこし茶(150g) リアライズワン

とうもろこしをローストし、 香り豊かに仕上げました。

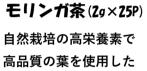


### HOKUYA 国産二十穀米 (160g)

全て国産の二十穀米です。 いつものお米と一緒に炊くだけ。

サンスター 健康道場 ビフィズス発酵 有機にんじん(160g)

ビフィズス菌の まろやかな酸味と 有機人参の贅沢な味わい。



モリンガ茶です。



# エイムワラビーハウス青葉園



北海道産すっきりごぼう茶

続けられる飲みやすさに

仕上げたごぼう茶です。

### 平田産業 国産生しぼりえごき油 $(100\,g)$

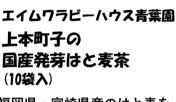
希少な国産えごま種子だけを 贅沢に使ってます。



# 紅花食品

### 有機亜麻仁油(170g)

自然と大地が育んだ 有機JAS認定の亜麻仁油です。



福岡県・宮崎県産のはと麦を 使用したはと麦100%の

はと麦茶です。



ジタガン エキストラバージン ピュアアルガンオイル 1 0 0 % (92a)

上本町子の

(7袋入)

モロッコにしかない香りも良く 滋養に富んだ健康オイルです。



### 仙台勝山館

MCTオイル(360g) コーヒーなどの飲み物や

様々なお料理にかけて お使いください。

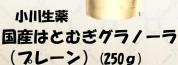


プルーンのような味わいで 特有の臭いがほとんどありません。



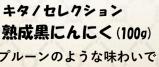


プレミアムオーガニック ピュアオートミール(260g) 有機栽培されたオーツ麦100% のオートミール



国産・砂糖不使用・無添加の 香ばしいグラノーラです。







# 町子さんのヘルシーメニュ



玄米が苦手な方でも 玄米餅なら美味しく 食べられます♪

# 玄米餅のだし茶漬 2人会

### 【材料】

- ●もちや玄米もち 4個
- ●キタノセレクションねばっとろ 適量
- ●三つ葉 少々

☆キタノセレクションあご入りだし 1P

☆上本町子の発芽はと麦茶 1P

**☆**zk 500cc

#### 【作り方】

①☆を煮たてて、

だし茶を作っておく。

- ②玄米餅をこんがり焼く。
- 32を椀に入れ、ねばっとろと

三つ葉をトッピングし、

熱い①を注いで出来上がり♪

### 市販のいなりあげで簡単♪二十穀米のお稲荷さん 16個分 【材料】

- ●味付いなりあげ 2袋
- ●ソフトふりかけひじきごはん 1/2袋
- ●すし酢 適量
- ●米 2合
- ●キタノセレクション国産二十穀米

1~2袋

### 【作り方】

- ①米を洗って二十穀米を入れ 少なめの水加減で炊く。
- ②①にすし酢を合わせて ソフトふりかけひじきごはんを混ぜる

酢めしを軽くむすんでおくと詰めやすいよ♡



## 甘畑アーモンドのグラノーラ 14分

### 【材料】



- ●アーモンド効果 砂糖不使用 90cc
- ●国産はとむぎグラノーラ お好きなだけ

### 【作り方】

- ①スープ皿 (カップ) にグラノーラを入れ、
- 温めた甘酒、アーモンド効果を注いで

松田食品

召し上がれ♪

おすすめは甘酒:アーモンドミルク=1:1甘めがお好きなら甘酒を多めに♡

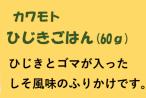
### レシピで使用した商品



国産玄米もち(450a) もち米を玄米のまま、 昔なつかしいお餅にしました。



HOKUYA ねばっとろ(40g) 国産の天然昆布使用。





HOKUYA あご入りだし(200g) 国産素材を独自の黄金比率で 配合しただしです。



江崎グリコ アーモンド効果 砂糖不使用(200m I) 砂糖不使用のノンスイートな アーモンドミルク









京都庵味付いなりあげ

上質のおあげを、京風うす味のだしで じっくり煮含めました。





