地球沸騰化！冷やす、癒す「地球米」発売

【開発の背景】我が国の食の自給率は危機的状況であり、唯一の自給を有する米の消費は年々減少し、特に夏場の猛暑時は落ち込めます。また米食の実情は、冷えたご飯は「冷や飯」と称して冷遇され敬遠されています。
国連が地球温暖化→地球沸騰化へ移行するという異常な猛暑が続く中、「冷や飯」を逆転の発想として、逆にご飯を冷やして美味しく清涼感があり健康にも嬉しく、且つCo2を減らす米の開発が必至と考えました。
【地球米の特徴】特許技術でお米一粒一粒をモリンガ粉末とバタフライピー粉末と寒天と機能性乳酸菌とオリゴ糖と蜂蜜で加工融合した、冷やして美味しく清涼感がありCo2を吸収する腸活ヘルシー米です。
1.冷やして美味しい:含有の蜂蜜と寒天と特許技術により優冷性に優れています。
2.涼しい清涼感:含有バタフライピーの青色アントシアニンにより淡い空色を実現。
3.Co2の吸収:含有モリンガは一般植物の約20倍Co2を吸収します。
4.腸活ヘルシー米:含有の乳酸菌と善玉菌の餌との相乗による腸活とモリンガによる栄養補給(モリンガは可食植物トップの栄養を有します)、またご飯は冷やすと難消化性澱粉(食物繊維)が増加し腸活に有意です。
【地球米の概要】形態:無着色・無洗米 容量:1kg 販売価格:1690円(税込み)
発売日:2023年8月25日

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com