藻活米を発売

【開発の背景】人生百年時代!日本人の長寿の秘訣とも言われ、古来より日本人の健康を守り遺伝体質に最も適合した「藻類」と「米」がありますが、食の欧米化により消費は低迷し日本人の健康や食糧自給率に危機が迫っています。
そこで、日本人の健康創りと食の自給率向上に対応すべき最新技術から生まれた機能性乳酸菌と日本古来のソールフード(藻類・米)を加工融合した乳酸菌「藻活米」の開発に至りました。
【商品の概要】特許技術で九州産米を藻類(アオサ・テングサ・オゴノリ)と機能性乳酸菌K-1と腸内善玉菌の餌(オリゴ糖)で加工融合した腸活サポート米です。
炊飯すると磯の香りがするグリーンの甘くて美味しいご飯です。
容量:300g 形態:無着色・無洗米 販売価格:900円(税込み)
2023年10月23日 から発売予定です。

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