

食べる喜びを助けたい
振りかけるだけの
糀パウダー

ふりかける野菜の栄養糀

キスケ糀パワーベジグリーン

- 野菜不足の方も、そうでない方も、年齢を問わずお使いいただけます。
- 野菜不足が気になる方
- お通じに不安をお持ちの方
- 野菜が苦手なお子さまに
- ヴィーガンの方に
- 赤ちゃんの離乳食に
- 高齢の方の食事や介護食に



こうじ屋ウーマンのイチオシレシピ

マグカップベジ味噌スープ (コーンスープにも)
マグカップにベジグリーン小さじ 1、与一味噌大さじ 1 とお湯を注いで混ぜるだけで、野菜と旨みたっぷり味噌スープの出来上がり。

ベジグリーンドレッシング
玉ねぎ・りんご・塩糀・酢・オリーブオイルを各 50g、ベジグリーン大さじ 2 をミキサーでよく混ぜる。色鮮やかなグリーンドレッシングの完成!

キスケ糀パワー ベジグリーン 40g 入り

原材料 / 米糀、ニンジン、ブロッコリー、コマツナ、レンコン、ホウレンソウ、ゴボウ、オリーブ葉、昆布(食塩・砂糖不使用)
保存方法 / 常温



おすすめポイント
パッと振りかけるだけ
酵素&食物繊維&野菜の栄養がとれる
自然のままの色、香り、味わい
持ち運びラクラク
常温で1年間保存OK

野菜、足りていますか？

厚生労働省の調査によると、日本人の成人の70%以上が野菜が足りていないといわれています。野菜に含まれる食物繊維やビタミンなどの栄養素は、体内でほとんど作られないため、しっかりと補給する必要があります。

原材料へのこだわりが味にも!

苦みや香りの強い野菜は使っていません。食物繊維の多い6種類の野菜と昆布とオリーブ葉と糀をバランスよく配合。色、香り、味わいも自然のまま。舌触りもなめらかで苦くありません。

こんな方におすすめ

野菜不足の方も、そうでない方も、年齢を問わずお使いいただけます。

ふんわり野菜の香りが広がります。消化を助ける酵素たっぷりのキスケ糀パワープレーンに6種類の国産野菜、昆布、オリーブ葉をバランスよく配合、腸内環境も気持ちも健康やかに調べてくれます。

どう飲む? どう食べる?

お料理や飲み物に振りいれて混ぜるだけ。自由な発想でお楽しみください。

★カップ1杯(150ml)の水やぬるま湯に小さじ1/2杯(1g)を目安に。甘酒、牛乳、豆乳、ヨーグルト、スムージーなどにも

★お料理に混ぜて。ハンバーグ、カレー、ナポリタン、スープ、煮込み料理、中華料理など。特に色の濃いメニューに加えるのがおすすめ

★塩と混ぜて抹茶塩のように

★パン、スコーン、クッキー、プリンなどお菓子作りにも

★離乳食に混ぜても◎

