



『 新・腸活術 』

食べる米ぬか

商品説明資料



株式会社ライヴス



玄米 = 白米 + 米ぬか

おいしさ

栄養の宝庫

米ぬか ~~=~~ 食品 (約40万t/年のロス)

脱脂・焙煎をしない

食べる米ぬか = おいしい食品に

(特許製法)

(きな粉のような美味しさ)

特徴 1

賞味期限 18ヵ月に！



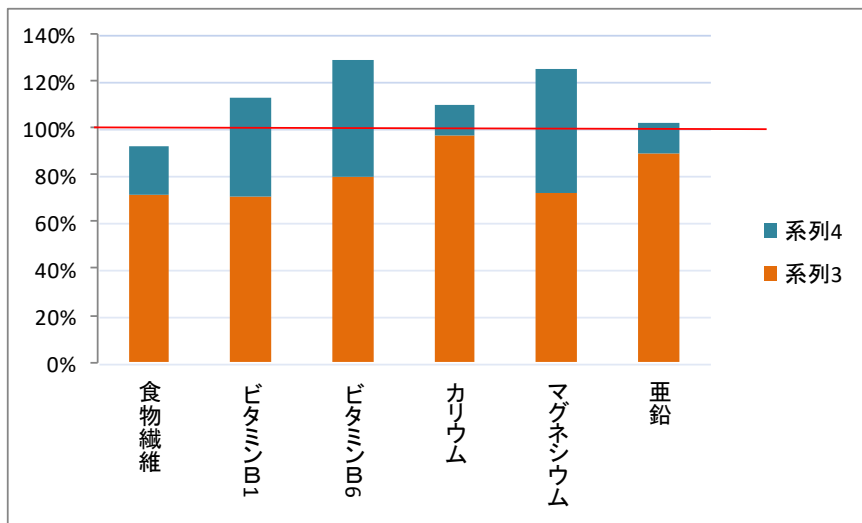


米ぬかは、隠れた日本のスーパーフード

食物繊維・ビタミン・ミネラル豊富&米油成分

食べる米ぬかでビタミン&ミネラルの不足を補う

30-49 女性の摂取基準(100%)に対する摂取量率(系列3) &
米ヌカ15gを摂取した際の摂取合計量率(系列3+4)



日本人の食事摂取基準(2015)
平成29年国民健康・栄養調査
:厚生労働省

栄養成分(100g当たり)	
エネルギー	398kcal
たんぱく質	14.2g
脂質	23.0g
炭水化物	46.4g
糖質	20.9g
食物繊維	25.5g
食塩相当量	0.021g

米油 有効成分
植物ステロール
オリザノール
フェルラ酸

特徴 2

米ぬかの栄養 そのままに



米ぬかは、隠れた日本のスーパーフード

①腸内環境



- ・食物繊維
- ・マグネシウム

②血糖値



- ・食物繊維

※免疫力



- ・L P S

※コレステロール



- ・植物ステロール

※ストレス



- ・G A B A

※認知予防



- ・フェルラ酸

特徴3

機能性成分もたくさん含まれている



臨床によるエビデンス

①減薬と快便を実証



201910 湘南長寿園病院
(44人)

②血糖値の上昇を抑制

202005 coming soon



使い方は簡単！ 毎日の食事にかけるだけ・まぜるだけ



- ・米ぬかは魚・肉の臭みをとってくれます
- ・米油が味に深みをだしてくれます
- ・甘味、香ばしさが特徴

米ぬかレシピ
続々更新中

⇒ ⇒ ⇒





モニターから喜びの声が届いています！



第一印象は「からだに良さそう！」。しかし、普段身近にない食材なのでどうやって食べるのかあまり想像出来ませんでした。実際手にしてみたら思った以上にさらさらしていて使いやすかったです！
栄養豊富で手軽に食べられるので、今では食卓に欠かせません。美容と健康に興味のある友人にもオススメしています。

母は、**慢性便秘**で悩んでいたのも私自身が効果を感じていた食べる米ぬかをすすめてみました。1週間後に連絡があり、**良い効果があつたからもっと送って欲しい**と頼まれて、今では毎日手放せなくなりましたようです。腸内環境がよくなるからなのか、**においも気にならなくなったのが嬉しい**です！
親子でこれからも続けていきたいと思っています！



主人が過去に大病をしてから食事には気をつけています。特に塩分には気を遣っており「食べる米ぬか」には塩分を輩出してくれるカリウムが多く含まれているということで重宝しています。血糖値、コレステロール値を下げてくれる効果があるのもいいですね！



『米ぬかを日本の新しい食文化へ』
幅広い食の領域で米ぬかを提案して参ります。

ユーザーターゲット

家族の健康を思い 日々の食事を担っている人

家族の健康が気になり栄養バランスの整った食事を提供したいが
家事・育児・仕事で自分も手一杯でなかなか料理に時間をかけられない。

そんな方に毎日の食事をかけるだけで食物繊維、ビタミン、ミネラル等の
栄養価をプラスすることができる「食べる米ぬか」を提供していきたい。



KOMENUKA LIFE

食べる米ぬか

<https://komenukalife.jp/>

スーパ-Food

腸内環境

血糖値

グルテンFree

食物繊維

免疫力

●商品概要●

内容量 : 60g

小売価格 : 360円 (税抜)

販売会社 : 株式会社ライヴス

米ぬか特販事業部

〒150-0012

東京都渋谷区広尾1-13-1

TEL : 03-5792-4408

<http://www.lives.ne.jp/>



米ぬか消費拡大
by KOMENUKA LIFE