

みて！
みて！
check！

女性誌 「Dr.クロワッサン」 に紹介されました！



御稲プライマル株式会社

発酵食レシピで、疲労回復、美肌、抗ガン、免疫力アップ！

Dr. クロワッサン
ドクター croissant 特別編集

免疫力を上げる
6大発酵食レシピ。

ヨーグルト



アレルギーを抑える。

味噌



抗ガン作用あり。

納豆



アンチエイジング！

甘酒



美肌効果アップ。

塩麹・醤油麹



善玉菌を増やす。

チーズ



腸内環境を整える。

発酵食の魅力を学ぶ

監修 山崎由子

MIINE PRIMAL

358サゴハチ生糍漬けの素
1袋(100g) ¥397

塩3・米糍5・蒸し米8の割合から三五八漬けの素と呼ばれています。美味しいお米を贅沢に使えるのも、うまさの秘訣です。



優しい味付けで気持ちもほっこり！



生の糍を使用しており、野菜だけでなく、肉料理・魚料理・スープなど様々な料理に加えてみると、お米の旨味や甘みを生かした味わいに。

**毎日の食事にプラス！
福島伝統の糍の漬け床**

100年の歴史を持つ米農家が作る「358サゴハチ」。保存袋で野菜を入れ、揉むだけで生きた菌を取り入れる事が出来ます。全て手作りで、羽釜で蒸した米を丁寧に発酵させ、寝かせた昔ながらの工法。漬物の素としてだけでなく、無添加の万能調味料として、味を整え旨味もプラス。素敵なレシピも公開中。

御稲プライマル
福島県本宮市青田寄松100 ☎0243-24-1363
☎9:00~17:00 ☎土・日・祝 mine.co.jp
📍御稲プライマル 358

