

一丸商店

A5 きな粉 & 黒ごまきな粉

w146 x h210 mm

イヌリンたっぷりの菊芋と、きな粉の出会い。

腸活
KIKU
IMO™
きな粉 &
黒ごまきな粉

監製

富士食糧株式会社

明治創業の
伝統の味と道産菊芋を
独自ブレンド



腸活KIKUIMO 水溶性と不溶性の
きな粉 二つの食物繊維が
80g この一杯で摂れる。



腸活KIKUIMO 二つの食物繊維に
黒ごまきな粉 加えて、黒ごまの
80g 栄養も一杯に。

きな粉 & 黒ごまきな粉 腸簡単レシピのご紹介

- A. 豆乳1カップに大さじ2〜3杯を入れ、よくかき混ぜたらできあがり
お好みでハチミツを加えて
- B. ヨーグルトやシリアルと一緒に、小さじ1杯からお好みで加えて
- C. お湯にお餅を入れ柔らかくなったら取り出し、きなこをたっぷりつけて
- D. アイスクリュームやバタートーストのトッピングに、黒糖蜜を加えて

効く芋

お菓子やパンの
材料としても大活躍ノ
レシピ情報など更新中▼



© ichimarushoten

A きな粉豆乳



B ヨーグルトきな粉



C 黒ごまきな粉餅



D 黒ごまきな粉アイス



一丸商店
ICHIMARU SHOTEN

一丸商店株式会社

001-0035 北海道札幌市北区北35条西8丁目3番25号

☎ 0120-914-940

✉ info@ichimarushoten.com

🌐 www.ichimarushoten.com