

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

※マインド食材×機能性乳酸菌K-1 **笑脳活**サポート米

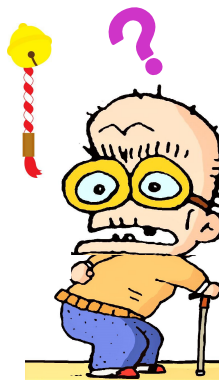
チョット真面目な？

HAHAHA!

笑ってボケ米

まい

ボケ予防祈願米



ボケ米紅白 容量:各150g(一合) 無着色・無洗米



K-1乳酸菌の電子顕微鏡写真

【ボケ予防への想い】

人生100年時代に、“笑い”による脳活、“主食”による腸活&脳活の相乗効果で挑戦!

【ボケ米の仕様】

お米の国人はお米で脳腸相関

ボケ予防に有効と言われるマインド食材と腸活素材 (機能性乳酸菌・オリゴ糖)を日々のご飯で摂取。

【ボケ米概要】

製法特許でお米一粒々をマインド食材と腸活素材 (機能性乳酸菌 etc)で包みました。

【マインド食材】 ほうれん草・南瓜・人参・紫芋・アーモンド・おから・イリコ・オリーブ葉・緑茶

【腸活素材】 機能性表示乳酸菌K-1・オリゴ糖・食物繊維



腸活素材

※機能性表示乳酸菌K-1とは

お米由来の賦活能力の高い死菌で、炊飯しても効能は変わらず
ボケ米には約100億個/大さじ一杯 含有
便通の改善、肌質の向上、発癌物質の減少が
期待される。 亀田製菓(株)製

※**脳腸相関**

100億個
大さじ一杯

乳酸菌

マインド食材



※脳腸相関とは

脳と腸はお互いに影響を及ぼしあっており、
脳活には腸活が必至である。

※マインド食とは

米国ラッシュ大学医療センターが研究した最先端の
アルツハイマー予防食

1. 緑黄色野菜
2. ナッツ類
3. ベリー類
4. 豆類
5. 穀物
6. 魚類
7. 鶏肉
8. オリーブオイル
9. ワイン

注意:本品は食品であり、薬事的効能を示すものではありません。

有限会社マインドバンク TEL0956-37-9370



※
大さじ一杯/
白米一合



注意:白米一合当たり、大さじ一杯を目安に混ぜて下さい。