



HAHAHA!

チョット真面目な?

笑ってポケ米

まい



ボケ予防祈願米

【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

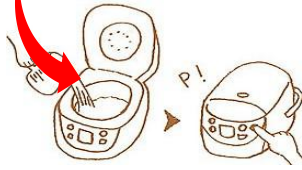
【マインド食材】 ほうれん草・南瓜・人参・紫芋・アーモンド・おから・イリコ・オリーブ葉・緑茶

【腸活素材】 機能性表示乳酸菌K-1・オリゴ糖・食物繊維

脳腸相関

100億個
 大さじ一杯

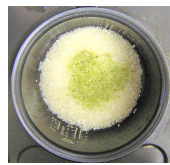
乳酸菌



大さじ一杯/白米一合

研いだ白米に入れます

炊飯後



【容器包装】

ポケ米紅白 容量:各150g(一合) 無着色・無洗米



【アレルギー準推奨品目】

おから・アーモンド

賞味期限:製造後300日

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。

※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ない

ポケ米には約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。 亀田製菓株式会社



※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