

『めざまめ玄米パウダー』は、からだが好き  
ほんのり甘くて香ばしい粉末食品です。

何の粉？かといえば、たっぷりの  
無農薬玄米粉 & 発酵玄米粉に、  
海藻・薬草・などをブレンドしたもの。  
添加物を一切加えず、焙煎粉末化したもので、  
香ばしくて、食べやすく、おろし菜から  
高齢者まで無理なく食べられるうれしい食品です。

… それでは『めざまめ玄米パウダー』のうれしい特徴をピックアップ!!  
(全てのビーガンの方に対応しています。)

### 選ぶ抜いて丸ごと

無農薬玄米など選ぶ抜かれた  
原材料を丸ごと焙煎粉末化  
及の昔部分も含め、食材の栄養を  
あますところなく丸ごととれます!  
だから木質食物繊維も豊富!!

こんな方にオススメ。生活が不規則で栄養バランスが  
気になる。ぞ!!

### 本当のキレイに!!

豊富な食物繊維が  
おなかの詰まりや、からだに  
悪さをしそうな unnecessary なもの  
の吸収を防ぎ、吸着して外へ  
促します。

長い間、こびりついていた  
おなかの汚れも外へ = 3  
おなかの中がイキイキして、  
スッキリきれいになるので  
健康にも美容にも  
うれしいことがたくさん期待でき  
ます♡

こんな方にオススメ ♀  
• おなかの詰まりに悩んでいます。  
• 美容やスリムスレンダーへの夢が  
あります ♀ きれいになりたい♡

### 理想的なバランス

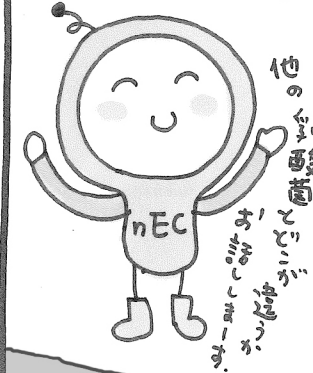
食べているだけで健康へ導かれる  
ように、理想のバランスで栄養素が  
たくさん入っています!  
良質の木質食物繊維は、  
食物繊維、カルシウムはもちろん  
鉄、マグネシウム、ビタミンB1、B2、E などなど。  
「食は大薬なり」と言いますが  
まさにそんな言葉がひらいたりの食品です。

こんな方にオススメ。手軽に朝食をとりたい。非常食に良いものはないかな〜。おろし菜の成長に!

# さらに!! 大きな特徴 がもうひとつ!

ナノ型乳酸菌 (nEC)  
がおなか環境の  
すみずみをサポート♡

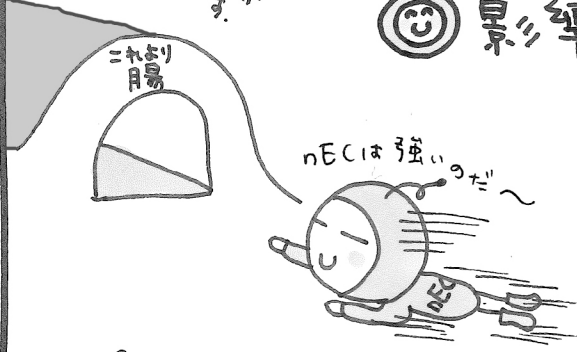
『めざまめ玄米パウダー』の大きな特徴に“ナノ型乳酸菌”があります。  
ナノ型乳酸菌 (nEC) とはいったいどんなモノなのでしょ?  
“nEC”の特徴がそのまま“魅力”につながりまので見ていきたいと  
思います!!



ここが違う!!  
ナノ型乳酸菌 (nEC)

ナノ型乳酸菌  
本名(?)は (nEC)  
「エンテロ・コッカス・ナノタイプ」  
出身地は大腸内。  
そこで栄養を培養された。  
1体はナノサイズ!  
小腸と大腸が活躍  
します!!

### 影響を受けない♡



ナノ型乳酸菌は、加熱処理  
された殺菌乳酸菌なので  
生きた菌とちがって、腸までの  
道のりの間も影響を受けない  
つかりとどきます。

… たくさんのnECは  
喜玉菌にも働きかけます  
任〜い!!

### たくさん摂れる♡

従来の乳酸菌は菌同士が  
結合して塊状だから多いのですが、  
ナノ型乳酸菌はナノ化技術 (特許第4621218号)  
により菌1本1つをバラバラに。  
バラバラにあることで有効菌数が±増え  
吸収率も上がるそうです!  
とにかく乳酸菌は生菌でも殺菌でも  
たくさん摂ることがポイント!  
ナノ型乳酸菌は少量でたくさん摂れるように  
製造されています。

nECの数  
めざまめ  
玄米  
パウダー  
= 20g  
2500億個

### 調理しても強い!!

ナノ型乳酸菌は、煮、冷凍、乾燥  
に強く、風味も酸味などがありません。  
日常の調理 (煮る・火炙り・炒める) に  
加えてお使いいただけます。

