



自然素材の微粉末をコーティングした、栄養価の高いおいしい無洗米はいかが？

彩艶☆健美米

コーティングにははちみつを使用しているのです。ほんのりとした甘みがあることも特徴。ゆっくりと噛んで味わいたくなるので、食事の満足度も高まりそうですね。また、野菜の食物繊維が炭水化物（お米）を包むことにより消化されやすくなるので、ダイエットにも適しています。ちなみにこの効果は、お米が冷えた際に高まるので、おにぎりやお弁当に利用するのもおすすめ。カラフルなお米で作ったお弁当は、職場でみんなに披露するのも楽しみですね。しかも、これだけいろんな色がそろっていると、お弁当のデコレーションアイデアも豊富に生まれてくること間違いなしです。

消化吸収率98%の白米に、栄養たっぷりの自然素材からできた微粉末をコーティングした「彩艶☆健美米」。名前の通りカラフルな色合いなのに、すべて自然素材の天然色だから無着色なんです。しかも、どの素材も栄養たっぷり。消化吸収にすぐれたお米とのコラボレーションによって、栄養価も消化吸収率もアップしています。さらに、無洗米なので洗う手間がかからない上に、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めて炊飯することができます。毎日食べるお米だからこそ、自然と食事の栄養バランスがよくなり、美容や健康維持につながりそうですね。

**天然素材でコーティング
栄養価の高い無洗米**



かぼちゃ米

ベータカロチン、ビタミン、食物繊維が豊富で、冷感性改善にも有効なかぼちゃをコーティング。ほかに甘くて、やさしい味わいです。



唐辛子米

ピリリとした辛さが病みつきになる唐辛子をコーティング。辛味成分であるカプサイシンが代謝を促してくれるので、ダイエットにも効果的。



ホウレンソウ米

ベータカロチンの含有量がトップクラスの野菜、ホウレンソウをコーティング。鉄分も多く含んでいるので、貧血防止にも効果がきめん!



紫いも米

目の健康と美容によいとされるアントシアニン(色素)をたっぷり含んだ紫いもをコーティング。食物繊維、ビタミンの含有量が高いのも特徴。



デトックス米

約1000℃で焼いた備長炭の粉末をコーティング。腸内の有害物質や毒素を吸着して、デトックスしてくれる、ダイエットの強い味方!



コラーゲン米

鰹のうろこから抽出したコラーゲンをコーティング。身体の中から潤いを与えることで、美肌効果を促進。ぶるぶるな肌を目指しましょう♪

