

ファスティングセット 商品案内

	製品説明	食べ方 保存方法
①発芽玄米ごはん 玄米粥	無農薬、無肥料、無添加の自然栽培したお米を使用しています。ほうじ番茶とともに召し上がり下さい。	玄米粥は、商品到着後は冷蔵保存、お召し上がりの際は容器に移してしっかり温めてお召し上がり下さい。
②豆腐 豆乳 おから	国産丸大豆を100%使用。大豆と水とにがりのみで、他の添加物を一切使用せず製造した豆腐と豆乳とおからです。豆乳は低温度殺菌しています。	冷蔵保存し、そのままお召し上がり下さい。豆乳はお好みでデーツ酢を混ぜてお召し上がり下さい。
③乳酸菌納豆	アレルギータンパク質を少なくした品種を育種し、隔離栽培した丸大豆を使用しています。1パック(40g)あたり、納豆菌が1000億個以上、ヒト由来乳酸菌が2000億個以上入っており、腸内環境を整えます。	商品到着後、お早めに 冷凍保存 し、食べる際に冷蔵庫で解凍(約1日間)してお召し上がり下さい。 ※解凍し4~5日過ぎると乳酸菌が増えることで糸を引かなくなったり、酸味が出る場合がありますが品質に問題ありません。
④天然もずく	もずくは海藻の中でも繊維質たっぷりで、注目成分であるフコダインが多く入っています。少々のお醤油と、お酢やポン酢でお召し上がり下さい。	冷蔵で保存して下さい。 1袋を2~3回に分けてお召し上がり下さい。
⑤野菜すり流し汁	有機栽培、無農薬、無肥料、露路栽培の野菜のみを使用し、飲みやすく仕上げました。旨味を引き出すために、豆腐のしぼり汁がベースとなっており塩を全量の0.2%配合しています。素材の味をお楽しみ下さい。	商品到着後は冷蔵保存、お召し上がりの際は容器に移してしっかり温めてお召し上がり下さい。
⑥青汁	無農薬、有機栽培の生ケール100%にヒト由来乳酸菌が100億個は入っています。生ケールとヒト由来乳酸菌、繊維質を毎日飲めるようにしたカッピング製法です。	商品到着後、お早めに 冷凍保存 し、お飲みの際に流水等で解凍してお召し上がり下さい。 ※解凍して2日程過ぎると味が落ちるためお早めにお飲みください。
⑦甘藷豆乳	砂糖不使用、アルコール0の純甘酒と椿き家の豆乳を1:1でブレンドした甘酒豆乳です。	冷蔵で保存して下さい。 分離する場合もございますので、よく振ってお飲みください。
⑧有機千切りごぼう 有機千切り大根	広島県産の有機ごぼうと大根の千切りを乾燥させました。	ごぼうは熱湯で10分以上または水で20分以上戻してご使用ください。きんぴら、ごぼう、サラダ、豚汁、炊込ごはんなどにご利用頂けます。
⑨干しわかめ	わかめには各種ミネラルが豊富に含まれます。骨の形成にかかわるカルシウムやマグネシウムも多く含まれます。	サラダや酢の物にするときは水で戻し、よく水切りしてご利用ください。みそ汁、スープなどでお使いの場合は直接入れてください。
⑩即席みそ汁	アレルギータンパク質を少なくした品種を育種し、隔離栽培した丸大豆から作った味噌を使用しています。添加物など一切使用していません。	個食タイプです。 冷蔵で保存して下さい。
⑪てまいら酢	米酢をベースに北海道産昆布からとったダシや本醸造醤油などをブレンドしたお酢。	大根は、てまいら酢に漬けてはりはり漬けにしても美味しくお召し上がり頂けます。
⑫ほうじ番茶	3月下旬に寒い冬を耐えて越した完熟茶葉を収穫・製造加工し、ドラムほうじ機で丁寧に焙じられています。刺激が少ないためお年寄りや、子供さまにも安心して飲みいただけます。	煮出しても急須でも美味しくいただけます。