

大戸屋の五穀ご飯

＼いつものご飯を五穀ご飯に代えるだけ／

ご飯から五穀ご飯に変更すると、
栄養価のほとんどが高く、カロリーが低くなり、
よりバランスの取れた食事となります。

黒米

抗酸化作用がある
アントシアニンや、
ビタミン、食物繊維も豊富

とうもろこし

ビタミンB群で元気に!
不溶性食物繊維で
腸活にも



黒ごま

良質なたんぱく質、
鉄分、カルシウム、
ビタミンが豊富

国産もち麦

水溶性・不溶性、
両方の食物繊維が
バランスよく摂取できる

スーパー大麦 バーリーマックス

食物繊維が大麦の2倍
鉄や亜鉛、
ビタミンB6が豊富

