

◆ご家庭での金胡麻MPのお勧め・メニュー案

味噌汁、カレー、ラーメン等の最後のひとさじ添加

ヨーグルト、デザート、フルーツのトッピングへ
ドライフルーツのヘコーティングへ

コーヒー、抹茶、ココア飲料のトッピングへ

■胡麻セサミンアップのおススメ併用素材
青のり、キナコ、パルメザンチーズ

※金胡麻マイクロパウダーは、通常のスリゴマより
2から1.5~6倍微粉碎されているので、年配者にも
お勧めです。
(一般黒スリゴマは10~42メッシュに分布・自社調べ)



■VA,鉄の補給に



■アミノ酸組成の
相乗効果へ



■チーズのCa,Mgをアップ

2020年1月31日修正版

(株) わだまんサイエンス
機能性素材・OEM事業部



■味噌汁、カレー、ラーメン等に最後のひとさじ添加



ドライフルーツに溶かしたココ
ナッツオイルで金胡麻MPを
コーティングして冷蔵庫へ



■ヨーグルト、デザート、フルーツ
のトッピングへ
ドライフルーツのへコーティングへ

■ コーヒー、抹茶、ココア飲料のトッピングへ

