



いただきます。
米ぬかのチカラ



食品グレード規格『食べる米ぬか』

日々の食生活の中で不足しがちな栄養素を米ぬかで補えるように、様々な商品に対応できる米ぬかパウダーをご提供いたします。その他、米ぬか顆粒、アルファ米ぬかもございます。（※こちら2種類は受注生産になります）

米ぬかパウダー



かけたり、まぜたり きな粉のような美味しさが特徴

100% 国産原料&加工

原料から加工まで、すべて国内で行なっている米ぬかをご提供いたします。無添加であることも魅力。

FSSC22000 取得済

食品安全認証であるFSSC22000を取得している工場にて製造しております。

食品安全第一

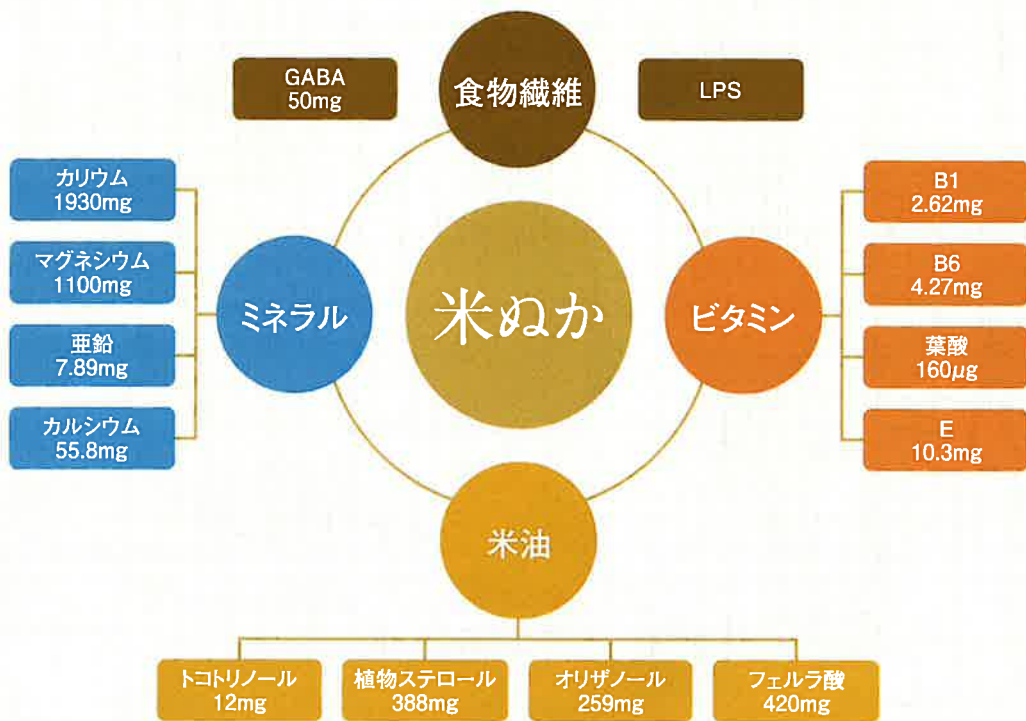
一般生菌数が10,000個以下を規格化（標準寒天培地法）、もちろん大腸菌群は陰性です。（XM-G寒天培地法）

米ぬかライフブランドとは？

『米ぬかを日本の新しい食文化へ』 幅広い食の領域で米ぬかを提案して参ります。

食べる米ぬかは栄養の宝庫

米ぬかは、現代人が不足しがちな食物繊維・ビタミン・ミネラルの宝庫。
生活習慣病の予防のみならず、美肌やダイエットなどにも優れた食材です。



米ぬか 特徴成分

オリザノール

GABA

植物ステロール

イノシトール

フェルラ酸

米ぬかは「食べる天然サプリメント」

手軽で簡単! 食べる米ぬか活用レシピ

食べる米ぬかは、みそ汁、青汁やスムージー、ヨーグルト、惣菜や肉・魚料理やソース、お菓子、パンなどにちょい足しすることで、簡単に米ぬかの栄養成分をしっかりといただけます。



スーパーFood

グルテンFree

SDG's

腸内環境

食物繊維

血糖値

免疫力

米ぬかを 食べるとどうなる?

便通の改善

血糖値の上昇を抑制

医療機関と連携して実証実験を行なって成果を出しています。

米ぬか効果を
実感されている
お客様から喜びの
声が届いています。

母は、慢性便秘で悩んでいたのが私自身が効果を感じていた食べる米ぬかをすすめてみました。そうしたら1週間後に連絡があり、良い効果があったからもっと送って欲しいと頼まれて、今では毎日手放せなくなりました。腸内環境がよくなるからなのか、においも気にならなくなったのが嬉しいです! 親子でこれからも続けていきたいと思っています!

主人が過去に大病をしてから食事には気をつけています。特に塩分には気を遣っており「食べる米ぬか」には塩分を輩出してくれるカリウムが多く含まれているということで重宝しています。血糖値、コレステロール値を下げてくれる効果があるのもいいですね!



LIVES INC.

株式会社 ライヴス 〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-13-1 フジキカイ広尾ビル5F

Tel:03-5792-4408 Fax:03-5792-4412 米ぬか特販事業部 <https://komenukalive.jp/>