

5月のおすすめ

あのやさかアレルノン食品より
ヨーグルト手作りキットが誕生!

腹を壊したら
ふなずしを食べなさい。

と、昔から言われてきた
滋賀県の伝統食“ふなずし”
そこから胃酸に負けない
強い乳酸菌を取り出しました



100%
植物性

法定アレルゲン 27品目不使用。

滋賀の伝統食「ふなずし」という発酵食品の中から取り出した乳酸菌に
強い乳酸菌の種類と、国産のお米を自社で製粉した米粉のセットです。
水を加えて炊きあげ発酵させて作る米粉のヨーグルトと、さらに糖を
加えることでほどよくとろける飲むヨーグルトの2タイプ、乳酸発酵
の不思議な力をご家庭でお楽しみいただけます。

米粉でつくる
ヨーグルト
飲むヨーグルト
手作りキット



米粉でつくるヨーグルト 手作りキット
原材料名 米粉(国産)、乳酸菌
米粉でつくる飲むヨーグルト 手作りキット
原材料名 米粉(国産)、糖、乳酸菌