

# 5月のおすすめ

◆◆◆アレルノンでおなじみのヤサカアレルノン食品から新しいラインナップをご紹介します◆◆◆

新商品

## 善玉菌の種



お米の乳酸菌とじゃばらのパウダー  
〔特許製法〕

厳選された米粉を湧き水で炊き上げ発酵させて乾燥させた乳酸菌パウダーです。にっぽん人が、昔から親しんできた、お漬物などにいる乳酸菌が住んでいます。花粉が気になる方に人気の高い果物「じゃばら」入り！

薬ではなく食事として毎日の食卓で、外出先でお召し上がりください。

召し上がり方

- ・そのままスプーンで
- ・水で飲む
- ・ジュースなどと混ぜて
- ・サラダなどにふりかけて



話題の果実「じゃばら」

リニューアルしました

## 米マヨ

お米でできたマヨです

卵、大豆不使用。完全無添加。お米でできたマヨです。米粉を炊き上げ乳酸菌発酵させて、あっさりとしたマヨネーズ風に仕上げました。



素材の味を引き立てるコク

原材料はシンプルですが、発酵によってコクが出ています。後口がさっぱりしているので、素材の味を引き立たせます。サラダや和え物などにも最適です。



ALLER-NON 参考：ヤサカアレルノン食品HP  
アレルノン食品

<https://allernon.jp/>

♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡ ご来店お待ちしております♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡♡