



子どもにも大好評の玄米レシピ

グルテンフリー ナポリタン

今回使用する「グルテンフリーヌードル」は、
高压処理玄米を主原料に、素材一つ一つが素
晴らしい、美味しい生パスタ風の麺です。
バイオジェニクス調味料「KSメルト」とケ
チャップでナポリタン風に仕上げることで、玄
米の風味がうまみに変わり、玄米に慣れない
子供も大満足のレシピです！

今回のKSコラボは、
まもるさんの
グルテンフリーヌードルと
野菜パイオン！



材料

グルテンフリーヌードル 2袋
玉ねぎ 1/2個
しめじ 1/2株
ピーマン 1個
グレープシードオイル 小さじ3
ケチャップ 大さじ5

A：炒り卵用

卵 2個
豆乳 小さじ2
KSメルト 小さじ1
塩コショウ 少々

B：合わせ調味料

KSメルト 小さじ2
野菜パイオン 小さじ1
塩コショウ 少々
(ゆで汁 大さじ5)

下ごしらえ

- 玉ねぎ、ピーマンは5mmくらいの薄切り、しめじは小房に分け、KSメルトをスプレーしておく。
- AとBは、それぞれ混ぜておく。

ポイント KSメルトは、食材の臭みとりや鮮度保持に役立ち、食材を美味しくしてくれます！



食材に

卵液に

作り方

1 炒り卵を作る

フライパンにグレープシードオイル小さじ1を中火で熱し、Aを流し入れて大きめの炒り卵をつくり、お皿に取り出しておく。

2 具を炒める

フライパンにグレープシードオイル小さじ2を中火で熱し、玉ねぎとしめじを炒める。玉ねぎが少し透明になったら端に寄せ、空いたところにケチャップを入れて炒め、水分をとばす。野菜の方にピーマンを加えてサッと炒め、ケチャップと合わせ火を止める。

ポイント ケチャップを炒めると酸味がまろやかになり、色良く仕上がります。



3 麺を茹でる

たっぷり湯を沸かし、麺を入れる。自然とほぐれてきたら、菜箸でやさしくほぐす。2分経ったら、ザルにとって冷水で締める。ゆで汁はとっておく。

ポイント お湯をグラグラとしっかり沸騰させることで、食感よく茹であがります。

4 すべて合わせる

②のフライパンに、Bとゆで汁大さじ5を入れて中火で温め、麺を入れてからめる。炒りたまごを加えさと混ぜる。
お皿に盛り付け、KSメルトをスプレーして完成。



お腹の菌がよろこぶ 調和食レシピ

< 今回の食材の波動 >

3947
7975
10923

善玉菌を 腸に増やしましょう

このレシピの食材は、調和波動をもとに「菌が喜ぶ食材」を組み合わせました。共に生きる菌への感謝 (KanSyā) を込めて。

レシピ考案は、

育菌バイオジェニクス
料理研究家

宮脇郁恵さん

アレルギーのお子さんを抱え、家族の健康維持にと、KS バイオジェニクスを使い始める。その後、4人目のお子さんを授かり、今までになく元気に出産を迎えられたことから、「育菌バイオジェニクス料理」を伝えている。考案するレシピは、お腹の菌がよろこぶ波動に計算された調和食レシピです！
NPO法人予防医学・代替医療振興協会認定予防医学指導士。

善玉菌がよろこぶ“育菌食材”

育菌料理の基本！ バイオジェニックス調味料

いつもの料理に



ほんの少し加えるだけ！



- ✓ お腹の善玉菌を育てる
- ✓ 食材の腐敗を抑えて鮮度長持ち
- ✓ 化学物質の影響を軽減

- 乳酸菌発酵によって作りだされる「乳酸菌生産物質」。お腹の善玉菌を元気にし、理想的な菌バランスに。
- 愛と感謝のこころと共に「波動培養」された、いのちを育む調味料。
- 高齢者介護施設や病院、クリニックにも導入。

定番人気！ KSメルト

○50mlスプレー 1,620円 (税抜価格 1,500円) ○500ml 6,789円 (税抜価格 6,286円)
○1L 12,960円 (税抜価格 12,000円) ○2L 23,760円 (税抜価格 22,000円)



少量で高パフォーマンス！

長期熟成タイプ ^{ミロク} KS369Shin

○25mlスプレー 3,564円 (税抜価格 3,300円)
○50mlスプレー 6,804円 (税抜価格 6,300円)
○300mlボトル 32,400円 (税抜価格 30,000円)
※25ml、50mlの3本セットと、300mlは「369波動」の化粧箱入り。

高圧処理玄米の グルテンフリーヌードル



もちり生パスタ風

アレルギー物質
27品目不使用

- 食物繊維豊富な「玄米」、「KS乳酸菌生産物質」、「クリスマス島の海の塩」、「グレープシードオイル」で作った、お腹にやさしい無添加ヌードル。
- 玄米を高圧処理することで、消化されやすく、旨味もアップ。

グルテンフリーヌードル
110g 378円 (税抜価格 350円)

ひと味違う絶品味に！ 無添加ブイヨン



カップスープにも♪

お湯を注ぐだけ♪
KSメルトをほんの少し入
れると、さらに美味しく！

- タマネギ・セロリ・ブロッコリーなど、6種類の国産野菜の旨味を凝縮。
- スープや煮込み料理にはもちろん、炒め物や揚げ物などにも。
- ミネラルバランスに優れた「クリスマス島の海の塩」を使用。
- 動物性原料、化学調味料などは、一切不使用。

野菜ブイヨン (粉末タイプ)
4g×30袋
1,640円 (税抜価格 1,500円)

● ママの育菌日記 ●



今日はどんなうんちかな？

昨日はすいかを食べたからすいか色、種まで出てきたね！(笑) なんて面白がっています。

子どものうんち観察は母にとっても大事な時間です。何よりの健康観察になりますし、何を食べてどんなうんちになったか？しっかりと出たか？とても興味深く見守っています。

育菌食材を日々の食事にとりいれて、すっきり気持ちいいと、自然に笑顔が増えますね♪

すばらしい
バナナうんちに
にっこり



腸 スッキリワード♪

出す力をつける

「出す力をつける」とは？
数波方程式から同じ波動の調和コトバを導き出して解読！

1. 食べ方を変える
2. 力がついてくる
3. 長寿であれー

41049
6669
10719

腸内細菌の解明とともに、「菌には意識がある」と唱える学者もいます。KS製品も、「愛」と「感謝」のコトバと供に波動培養しています。あなたのいのちを支える「菌」との暮らしに、調和コトバの波動をとり入れてみてはいかがでしょうか。

販売企画：MARUMOまるも株式会社 広島市安佐南区大町東 4-9-13

製造総発売元：KS西日本有限会社 愛媛県伊予郡砥部町拾町95-3



KSメルト公式ホームページ
<https://www.ks-melt.com>

*インターネットサイトでの「類似品」にご注意ください。

● 詳しいお問い合わせは

20221047