

ORGANIC SPROUTSEEDS

manet

育てて

パスタやサラダに

入れるだけ

簡単健康習慣



パクチー 肌の栄養に

パクチーの香りそのままのsprout培地栽培で約2週間の栽培でおうちでエスニックな独特なフレッシュパクチーの香りが楽しめます。トムヤンクン、生春巻き、カレーなど様々な香りづけに仕様できます。



ケール 目の栄養に

ケールをsprout（幼芽）で食べるとマイルドな風味が楽しめます。青汁の素としても使われるケールは栄養のバランスも良いので、毎日の健康づくりにも便利なsproutです。



チアシード ダイエットに

チアシードの栄養素（必須脂肪酸、抗酸化物質やミネラルが豊富）にクロロフィルが加わり、栄養価に優れた健康sproutです。かいわれ大根と同じようにサラダ等に利用します。



ルッコラ 骨の栄養に

スパイシーな味わい、ゴマのような香りがお料理のアクセントになります。サラダやスープ、パスタなどにトッピングして楽しめます。



天然ココヤシ培土 x 2 回分

2 回分のsproutを育てるための培土、これと水があれば育ちます。ココヤシの外皮を砕いて圧縮した環境に優しい天然素材です。使用後は可燃ごみで捨てられます。

簡単 3 ステップ

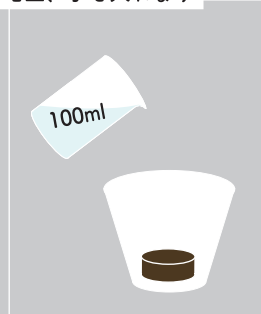
サプリ の 育て方

ORGANIC
SPROUTSEEDS

manet

①

好みの容器に
培土、水を入れます



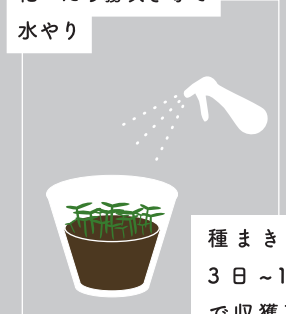
②

土が膨らんだら
お箸等でほぐし、種を入れます



③

種を入れ、表面が
乾いたら霧吹き等で
水やり



種まきから
3日~14日
で収穫可能