

発酵スパイスさんぽんカレー

まあまあ辛い🔥

-さんぽん農園産(自然農)-

お米：太陽☀️たっぷり浴びた【あさひ(原種)】

全オーガニックスパイス

さんぽんにんにくでゲルマニウム MAX

塩麴：神宝塩と江戸から続く麴屋の麴使用！

さんぽん玄米甘酒：さんぽん農園産お米玄米(原種：あさひ)に江戸から続く麴屋の麴使用

ココナッツミルク：他は野菜の水分のみ

旬のお野菜重ね煮

動物性不使用

【自然・発酵】で腸活✨元気に楽しもう♪

お米は週ごとに変わります

第1水曜日

- さんぽん白米(5分づき)+
●赤米(古代米)仕立て

第2水曜日

- さんぽん白米(5分づき)+
●黒米(古代米)仕立て

第3水曜日

- さんぽん白米(5分づき)+
●緑米(古代米)仕立て

第4水曜日

- さんぽん玄米(発芽玄米でもっちり)

第5水曜日

- さんぽん白米(5分づき)+
●●●赤黒緑米(古代米)混ぜ混ぜ仕立て

無農薬無肥料不耕起

手作業手植え手刈り天日干し