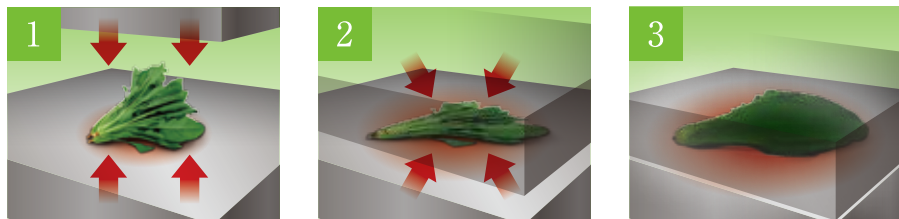


## ポイント その①

「瞬間高温高圧焼成法」で加工しているから  
素材の旨味・香り・栄養成分がそのまま



所要時間はわずか1秒前後  
という「瞬間」です。

食材を「高温」で芯まで焼き  
上げながら「高圧」でプレス。

「0.2mm以下」の薄さ。  
サクサクに「焼成」します。

## ポイント その②

忙しいママさんも大助かり！  
お湯を注いで30秒で消化に優しい  
ホクホクお野菜の完成！



# ここが凄い！「お野菜フレーク」3つのポイント！

(緑黄色野菜・根菜・かぼちゃ・にんじん・ほうれん草)

## ポイント その③

アイデア次第で与え方色々！  
「手作りごはん」のレパートリーが倍增！



ホームページでお野菜フレーク  
シリーズを使ったレシピを続々更新中！



お野菜フレーク  
シリーズ

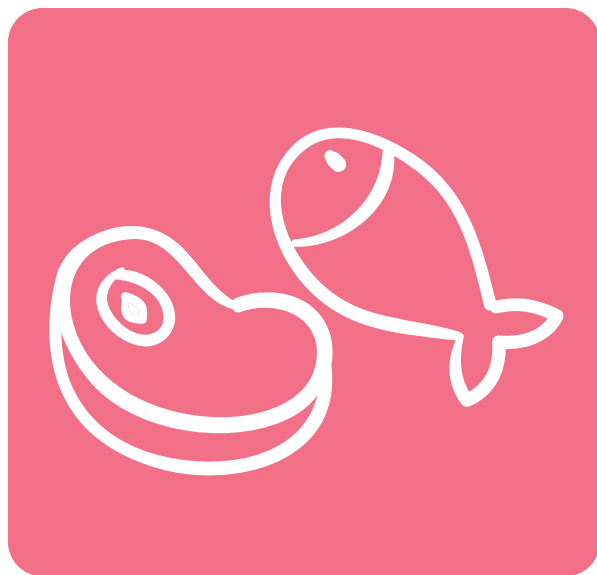
内容量：30g  
(ほうれん草フレークのみ25g)  
原産国：日本

左から

- にんじんフレーク
- かぼちゃフレーク
- お野菜フレーク  
(かぼちゃ・にんじん・ほうれん草)
- ほうれん草フレーク
- お野菜フレーク(さつまいも・きくいも・ごぼう)

本体900円(税抜)

# アイデア次第で 与えかたいろいろ!



お湯でふやかして  
お肉やお魚にかけて



手作り食の具材として



お湯でふやかして  
ドックフードにかけて





## お野菜フレーク 緑黄色野菜ミックス

目の健康。皮膚、被毛の健康のために。  
ビタミンAの補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## お野菜フレーク 緑黄色野菜ミックス

目の健康。皮膚、被毛の健康のために。  
ビタミンAの補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## お野菜フレーク 根菜ミックス

腸内の健康のために。  
食物繊維、ビタミン  
ミネラルの補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## お野菜フレーク 根菜ミックス

腸内の健康のために。  
食物繊維、ビタミン  
ミネラルの補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## かぼちゃフレーク

皮膚、被毛の健康のために。  
老化防止のために。  
ビタミンA、ビタミンE  
の補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## かぼちゃフレーク

皮膚、被毛の健康のために。  
老化防止のために。  
ビタミンA、ビタミンE  
の補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## にんじんフレーク

目の健康、皮膚、被毛の健康のために。  
ビタミンAの補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## にんじんフレーク

目の健康、皮膚、被毛の健康のために。  
ビタミンAの補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## ほうれん草フレーク

目の健康。皮膚、被毛の健康のために。  
ビタミンA、カルシウム、  
葉酸の補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。



## ほうれん草フレーク

目の健康。皮膚、被毛の健康のために。  
ビタミンA、カルシウム、  
葉酸の補給を。

価格900円(税抜)

※写真は鶏のササミをボイルしたものにふりかけたイメージです。

