

大麦と黒糖だけでつくった グラノーラ専門店の国産大麦グラノーラ

【特徴】ノンオイル・無添加・保存料不使用！

原材料は「愛媛県産大麦（裸麦）」と「沖縄県多良間島産黒糖」のみ
グラノーラ専門店がつくる大麦グラノーラ
押し麦ではなく、麦の粒をまるまるグラノーラに！

■ 大麦と黒糖の栄養について



愛媛県産の大麦
(はだか麦) 使用

大麦に多く含まれる、「大麦β-グルカン」。

水溶性の食物繊維で、朝食に食べることで、朝食後、さらには昼食後の血糖値の上昇まで抑えることができます。

1日の糖質や食生活のコントロールのためにも、大麦は朝食におすすめです。

大麦β-グルカンを含む食事を摂ると、食後の糖質の吸収が53%抑制されることも報告されています。

公益財団法人日本健康・栄養食品協会「食品の機能性評価事業」参照



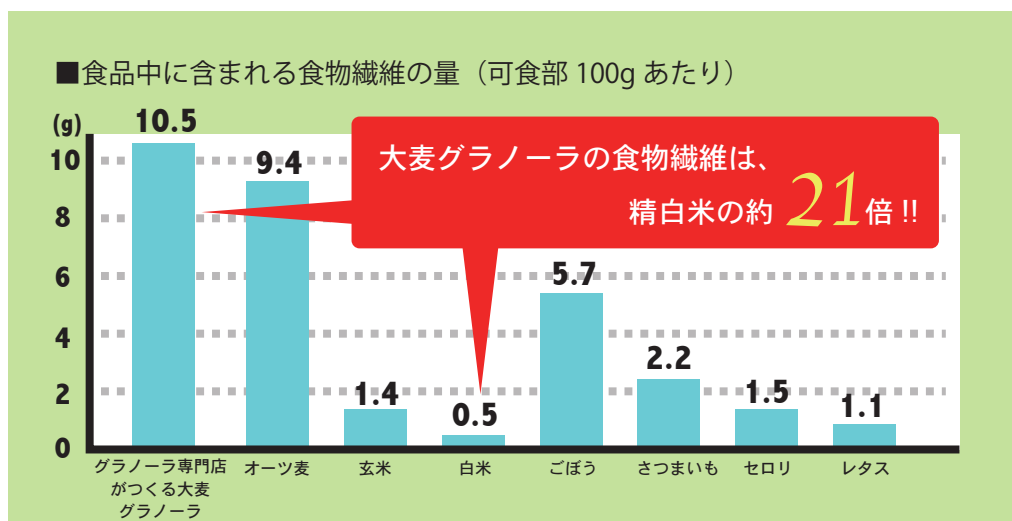
沖縄県多良間島産
黒糖使用

ビタミン・ミネラルが豊富。

オクタコサノールという、サトウキビやリンゴの皮など植物の皮に含まれる成分は、コレステロール抑制し、疲労回復に効果が期待できます。

フェニルグルコシドという成分は、黒い色素成分で、血糖値の上昇を抑える作用があり、腸で余分な糖を体外に排出したり、糖の吸収を抑制します。

黒糖は、上白糖・グラニュー糖よりGI値が低く、血糖値の上昇もゆるやかになります。



※日本食品標準成分表 2015

■ 毎日続けやすい低価格を実現しました。

産地より直接買い付ける事で低価格を実現。まずは継続して大麦のチカラを実感して下さい。

【価格】 130g 420円(税込) 200g 580円(税込)