

# カラダ喜ぶ

## 食物纖維たっぷりの

# 砂糖不使用の塗るあんこ

食物纖維には、栄養素の吸収の速度を緩やかにし、食後の血糖値の上昇を抑える効果や、高血圧予防。また、食物纖維は低カロリーで肥満の予防にもなるので、糖尿病、脂質異常症、高血圧、動脈硬化などの生活習慣病の予防に効果があります。加えて、ビフィズス菌などの善玉菌を増やし、腸内環境を改善する効果があります。



### 砂糖不使用くるみあん

レタス11.4個分の食物纖維 ※100g中  
低糖質(81.0%off)  
+ オメガ3脂肪酸

カロリー164kcal  
糖類0.3g  
糖質8.9g  
食物纖維27.1g  
(分析値)

くるみに多く含まれるオメガ3脂肪酸は、人間の体内では作ることの出来ない、食品から摂取しなければならない栄養素「必須脂肪酸」です。



### 砂糖不使用 黒ごまあん

レタス10.8個分の食物纖維 ※100g中  
低糖質(81.1%off)  
+ セサミン

カロリー199kcal  
糖類0.4g  
糖質7.9g  
食物纖維25.6g  
(分析値)

ごまに含まれるセサミンは、体内に発生する活性酸素の働きを抑える抗酸化作用があり、身体の老化や肌トラブル、生活習慣病に効果があると言われています。

## 近あんこ堂 Plus

※ レタス可食部215g(100g中1.1g)日本食品標準成分表2015年版(7訂)と本製品(100g)分析値との比較値  
糖質量比較は、当社開発ショ糖代替品をショ糖に置換えた計算値との比較  
カロリーおよび糖質はエリスリトールを除いた数値となります。



# あんこ屋が作った塗るあんこシリーズ(プラス) 砂糖不使用

砂糖は糖尿病など生活習慣病や肥満の一因とされており、世界保険機構(WHO)は各国に砂糖税の導入を勧め、今では約22カ国にも及んでいます。以上のことから世界各国では国民の健康と経済損失を防ぐという意味で砂糖離れが進んでおります。日本においてもその傾向は確実に強まっています。砂糖を使わない「あんこ」を製造するにあたり、砂糖の代替品(特許出願中)として岩手大学と共同開発した砂糖代替シロップは天然の果実(羅漢果)から抽出したエキスを使用しその中には水溶性食物繊維を豊富に含んでおり、血糖値の上昇を穏やかにすると同時にコレステロールの排出を促し、腸内環境を活性化し、お肌の美容にも良いと言われています。体に優しく、食事を楽しみながら健康効果が期待されます。

商品名	商品画像	紹介	商品概要	価格
黒ごまあん		弊社でも売れ筋の黒胡麻餡。あん作りのノウハウを生かして食物繊維たっぷりの「ごまあん」を作りました。胡麻に多く含まれるセサミンは、高い抗酸化作用がありアンチエイジングに効果があると言われています。砂糖不使用なので、糖質も低く食物繊維もたっぷりです。	●原材料:食物繊維(国内製造)、ごま、白隱元豆、エリスリトール、還元水飴、ごま油、寒天、／甘味料(ラカンカ抽出物)増粘多糖類●内容量115g●保存方法:高温多湿を避け冷暗所で保管●賞味期限6ヶ月、開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。●アレルギー表示(28品目):ごま	希望小売価格 オープン
くるみあん		くるみを食べる食文化の青森県らしく、風味豊かな「くるみあん」を作りました。「くるみ」は、オメガ3脂肪酸オメガ3(DHAやEPA)には、血液中の脂肪濃度を下げる働きがあり、コレステロールを下げる効果や中性脂肪を下げる効果があります。また高血圧や動脈硬化などの心臓疾患の予防、改善ができます。くるみは3脂肪酸を多く含む代表的な食品です。	●原材料:食物繊維(国内製造)、小豆、くるみ、エリスリトール、還元水飴、寒天、／甘味料(ラカンカ抽出物)増粘多糖類●内容量115g●保存方法:高温多湿を避け冷暗所で保管●賞味期限6ヶ月、開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。●アレルギー表示(28品目):くるみ	希望小売価格 オープン

\*厚生省が推奨する食物繊維の1日の目標摂取量は、男性20g以上、女性18gです。

かねご製餡(株) 2020年2月 現在