

ローカーボ（低糖質）から低GIの時代へ 完全有機食品「有機アガベ&ナッツ」を新発売

～GI値が砂糖の約1/5・ハチミツの約1/4のアガベシロップを使用～



森川健康堂株式会社（本社：熊本県上益城郡、代表取締役：森川俊美、以下 森川健康堂）は、“糖質は控えたい、でもやっぱり甘いものは食べたい”という女性の究極的なニーズにお応えし、甘くてヘルシーな完全有機食品「有機アガベ&ナッツ」と、同じく有機アガベシロップを使用した「アガベしょうが&かりん」の2品を2017年12月12日に販売開始しました。

【アガベシロップとは】

アガベとはメキシコ合衆国中心に広がる植物で約250種類以上あるといわれています。テキーラに代表されるお酒の原料に使われたり、繊維が利用されています。このアガベから採れるアガベシロップは、クセがなく後味すっきりのおいしい上品な甘さで、GI値が「21」と低いのが特長です。

【GI値とは】

食品に含まれる糖質の吸収度合いを示し、摂取2時間までに血液中に入る糖質の量を計ったもの（ブドウ糖を100とする）。一般的な甘味料はGI値が高いのに対し、アガベシロップは果物であるリンゴより低く、適度に穏やかに血糖値を上げることから理想的な甘味料として注目されています。血糖値が急激に上がると、からだへの負担が大きく、AGE（糖化最終生成物）や糖化が起こり、肌はもちろん血管や骨の老化原因に繋がると言われています。アガベシロップのGI値「21」で、砂糖の約1/5、ハチミツの約1/4であり、アメリカ、EU諸国において、ヘルシーな甘味料として定着しています。※アメリカではGI値55以下を低GI食品として定義・推奨されています。

【特長】

1. 有機 JAS 認定工場にて、無塩の有機原料（アーモンド・カシューナッツ・くるみ・クコの実）を有機アガベシロップで漬けた「完全有機食品」です。
2. テキーラの原料と同じ最高級のブルーアガベを使用しています。
3. オメガ3などの不飽和脂肪酸やビタミン・ミネラルを含む「ナッツ類」を美味しくアレンジしてお召し上がり頂けるヘルシーな有機食品です。

【商品概要】

名称 : 有機アガベ&ナッツ
発売開始日 : 2017年12月12日
販売料金 : 希望小売価格 1,500円（税抜き）
サイズ : 縦 60mm×横 60mm×高さ 83mm
販売店 : 百貨店、オーガニック専門店、高級スーパー、自然食品店、
ライフスタイル提案型ショップ

【アガベシリーズ姉妹品 商品概要】

名称 : アガベ しょうが&かりん
発売開始日 : 2017年12月12日
販売料金 : 希望小売価格 1,200円（税抜き）
サイズ : 縦 60mm×横 60mm×高さ 83mm
販売店 : 百貨店、オーガニック専門店、高級スーパー、自然食品店、
ライフスタイル提案型ショップ

■会社概要

商号 : 森川健康堂株式会社
代表者 : 代表取締役 森川 俊美
所在地 : 〒861-4616 熊本県上益城郡甲佐町田口 2170
設立 : 1985年10月
事業内容 : 健康補助食品の製造及び販売
資本金 : 10,000万円
URL : <http://www.morikawakenkodo.com/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

森川健康堂株式会社
開発・マーケティング営業部
Tel : 03-3370-8835