

チアシード蒟蒻ゼリーってなに？

チアシードとは？

腸内環境を整え、ダイエット、美肌効果が期待されているスーパーフード！

中南米原産の種子植物で、水分やエネルギーを補給するために古来より食べ続けられているチアシードは、体内で合成することが出来ない必須脂肪酸のオメガ3脂肪酸αリノレン酸を多く含みます。αリノレン酸とは脂質の主な構成成分である脂肪酸のひとつで、人間の体内では合成することのできない必須脂肪酸です。

αリノレン酸は体内で構成されると、中性脂肪や悪玉コレステロールを減少させるなどの重要な役割を果たす成分になります。

蒟蒻の効能

「胃のほうき」とも呼ばれる蒟蒻はカラダの中からキレイに

カロリーが低く腹持ちが良いことから、蒟蒻は多くのダイエット食品に使用されています。

「胃のほうき」と呼ばれ、体内の有害物質をキレイにするために食べられていました。

蒟蒻のメリットはカロリーが低いことだけではなく、豊富な食物繊維である「グルコマンナン」や、骨や歯を強くするカルシウムが含まれていることが挙げられます。グルコマンナンにはコレステロール値を下げたり有害物質を排出させる働きがあるため、生活習慣病の予防にもなります。

また、腸内細菌によって分解されると腸内環境を整えるオリゴ糖へと変化します。

同時に腸の働きを活発にするため、便秘を促すだけでなく便秘の改善など身体の中からキレイにしてくれる食品と言われています。

チアシードと蒟蒻の
それぞれの良さを掛け合わせたものが
チアシード蒟蒻ゼリーなのです！

チアシード × 蒟蒻 で

手軽にキレイを



チアシード蒟蒻ゼリーの特徴

1



こだわりぬいた素材を使用

果汁に九州産温州みかんの濃縮果汁を100%使用した温州みかん味と宮崎産日向夏の濃縮果汁を100%使用した日向夏味の2種類は他にはないこだわりぬいた素材を使用したテイストです。

2

ボリビア産サルバチアシード使用

チアシードのなかでも、丹念に選別した白いチアシードのみを栽培し、その種を再び選別・栽培してできたサルビア・ヒスパニカの種子のみを使用した白いチアシードです。

サルバチアシードは一般的な黒いチアシードに比べ品質、栄養価ともに優れ安定しております。



3



カラダにやさしい甜菜糖を使用

上白糖と比べて、お腹に優しく、体を温める効果があることや血糖値の上昇が緩やかになるなど、カラダにやさしいとされる甜菜糖を使用しています。