

アイデアプロモーションのブルーアガベシロップ

メキシコ



【原材料】有機ブルーアガベ

いつもの食卓にアクセントを添えるのが、海外からの輸入物。海外旅行をすると、必ず市場や食料品店に立ち寄ります。アメリカでは、自然食品スーパーマーケット「ホールフーズ・マーケット」をチェックして、知らない食材や調味料をいろいろ発見。天然甘味料のアガベシロップも、棚にたくさん並んでいました。日本で見つけたこれは、世界遺産にも登録されたメキシコ・テキーラ村で、8～10年もの歳月をかけて育てられたオーガニック認定のブルーアガベ（竜舌蘭）を搾って加熱してつくられた、天然の無添加甘味料。食後の血糖値の上昇が緩やかで、GI値25と甘味料としては極めて低いとか。さらに、一般的な砂糖に比べて甘さは1.3倍で、25%カロリーオフになるそう。ほんのり穀物系のナチュラルな風味の甘さで、後口もすっきりしているから、朝食のヨーグルト、豆乳、紅茶やコーヒーに。水にも溶けやすいので、ふだんの調理やお菓子づくりに甘味料として使えます。

【ブルーアガベシロップ
「アイデアナチュラル」】
1瓶(165g) 1,155円
発送可(送料別)
[アイデアプロモーション]
03-3297-1684
[営] 9:00～17:00
[休] 土曜・日曜・祝日
www.green-garden.co.jp
[伊勢丹]
P6参照