

天領

オリゴ糖生活始めよう

キレイをつくろう。

毎日を楽しく過ごすために健康な身体づくりはとっても大切
新しい生活習慣、一歩先行く天領の「オリゴ糖のあま酒」

オリゴ糖のあま酒



アレルギー

0

天然
オリゴ糖
保有

ビフィズス菌が
元気
になる

砂糖
添加物
不使用

国産米
100%
使用

低脂質

アルコール

0

【甘酒の糖組成表】

甘酒のもと (自社商品)	ブドウ糖	オリゴ糖
	67%	33%
オリゴ糖の あま酒 (当商品)	ブドウ糖	オリゴ糖
	28%	72%
		100%

オリゴ糖が2倍に!

お米のデンプンをオリゴ糖に、タンパク質をアミノ酸へと発酵させました。もちろん化学調味料、保存料、着色料は無添加、砂糖も使用せず、お米のいいところを引き出した、優しい甘さの甘酒です。『オリゴ糖』は善玉菌として有名な「ビフィズス菌」を増やす「エサ」となり、有害細菌やバクテリアの増殖を抑制し、お腹や腸の働きを向上させると一般的に言われています。朝起きた時や、食前がオススメ。そのままお飲みいただいたり、シリアルにかけたり、ヨーグルトと混ぜたり、またホワイトソースやパンケーキなど、牛乳代わりとしてお料理にもお使いいただけます。

製造者 **天領食品株式会社** URL <http://www.tenryou.com>

岐阜県下呂市萩原町萩原1289-1 TEL 0576-52-1515 FAX 0576-52-3727 工場/岐阜県下呂市萩原町花池271-1