

日本人の健康は
毎日の緑茶から。



福岡県産

ハ女茶でつくった にごり緑茶

NIGORI Green Tea

難消化性
デキストリン

食物繊維たっぷり!

使いやすい粉末緑茶

カテキン

茶は養生の仙薬なり…
悠久の時を越え
受け継がれた
「かぶせ緑茶製法」



30包

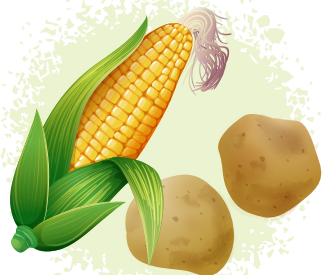


※写真はイメージです。

お茶を日本に広めたのは、栄西禅師。
 その頃のお茶は細かく粉末にして
 飲まれていたと言われていました。
 本品は抹茶、玉露など高級茶の産地で有名な
 福岡県八女地域で栽培された茶葉を使用した粉末茶です。



「にがり緑茶」に含まれる主な成分



難消化性デキストリンとは、じゃがいもやとうもろこしなどに含まれるでんぷんから生成される食物繊維の一種です。難消化性デキストリンは食品添加物などではなく、**食べ物に元々含まれている成分**であり、さらには消費者庁やアメリカ食品医薬局 (FDA) でも、安全な食品として認められているものです。特に最近では、消費者庁が認める**特定保健用食品 (通称:トクホ)**に多く含まれていることから、注目されている成分です。



カテキンは、主にお茶に含まれるポリフェノールの一種で、**お茶に特有の苦渋味成分のもととなる物質**です。ポリフェノールはほとんどの植物に含まれる色素や苦渋味の成分で、ゴマのセサミン、ウコンのクルクミン、ブルーベリーのアントシアニンなども同じ仲間です。抗酸化作用を持っている赤ワインやココアなどと同様、その機能性に期待されています。

悠久の時を越え
 受け継がれた



「かぶせ緑茶製法」

かぶせ茶は、お茶を摘み取る一週間ほど前に茶畑に覆いをかけ、日光を遮断します。この覆いをかぶせることから、かぶせ茶と言われています。これは玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法で、**日光を遮断することで渋味成分のカテキンが程よく抑えられ、甘味成分のテアニンが引き立つため、濃厚な味と甘みがかぶせ茶の特徴**です。

栄養成分表示 (1包中)

| | | | |
|-------|-----------|---------|--------|
| エネルギー | 26.74kcal | 炭水化物 | 6.28g |
| たんぱく質 | 0.32g | ナトリウム | 0.56mg |
| 脂質 | 0.04g | (食塩相当量) | 0.001g |

難消化性デキストリン (食物繊維として) 5g

ご使用上の注意

- 体質によりまれに身体に合わない場合があります。その場合は使用を中止してください。
- 小児の手の届かないところに保管してください。
- 過剰摂取はお控えください。おなかがゆるくなることがあります。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

福岡県産

八女茶でつくった にがり緑茶

NIGORI Green Tea

210g (内容量7g×30包) 入り

¥3,800+税

製造者

有限会社 想庵

岡山県岡山市東区瀬戸町万富314-2



お問い合わせは