

糖分が気になる方に、低カロリー甘味料。

～砂糖と同じ甘さでカロリー半分～

ジーアイ 『GI糖 20』

株式会社ハーバー研究所(所在地:東京都千代田区)は、自然派素材だけで作った甘味料『GI糖 20』を2014年1月6日(月)より、全国のショップハーバー、通信販売およびインターネットにて限定新発売いたします。



『GI糖 20』 1袋 3g×36包入 945円(税込)

「GI糖 20」は、自然派素材のみで作られたGI値の低い甘味料です。砂糖と同じように使えてカロリー半分。使いやすさと美味しさにもこだわりました。人工甘味料は一切使わず、還元麦芽糖を中心に、とうもろこし、ステビアの葉などから抽出した体にやさしい自然派素材のみ作っています。

自然派素材 100%だからこそできた、自然な風味と深みのある甘さが特徴です。

冷たいものにも溶けやすく何にでも使える他、温かいコーヒー、野菜ジュース、煮物など様々な用途でお使いいただけます。

ハーバーの健康食品は、毎日の食事で不足しがちな栄養素を、厳選した素材でバランスよく補給。身体の内側からすこやかさ、美しさを応援します。

『GI糖20』製品概要

- ◆ 発売日:2014年1月6日(月)
- ◆ 価格:945円(税込)
- ◆ 容量:1包3g×36包入(個包装)



【商品特徴】～ハーバーはここが違います！～

- ・還元麦芽糖を中心に、自然派素材 100%を使用。
- ・砂糖と同じ甘さでカロリー半分。
- ・自然派素材 100%だからできた、甘いだけでない自然な風味とコク。
- ・溶けやすく何にでもお使いいただけます。

【栄養成分表示】(1包あたりの栄養成分)

エネルギー :6kcal、たんぱく質:0g、脂質:0g、
炭水化物:2.9g、ナトリウム:0.5~1.5mg、
カリウム 0.4~1.6mg、リン 0.4~1.6mg、シヨ糖:0g

※GI値(グリセミック・インデックス)は、ブドウ糖を100として、血糖値の上がりやすさを指標化した数値。低GI食品は、糖質の吸収が穏やかで、太りにくいといわれています。

<原材料名>

還元麦芽糖、食物繊維(ポリデキストロース)、
コンブエキス、酵母エキス、パラチノース加熱物、
デキストリン、ドライトマトエキス、クマ笹エキス、
甘味料(ステビア)

<保存方法>

※高温多湿を避けて、常温にて保存してください。

<ご注意>

※本品は天産物を使用しているため、色調が異なる場合がありますが、品質には問題ありません。
※一度に多量にとると、体調によりおなかがゆるくなることがあります。その場合は、召し上がる量を減らしてください。
※開封後はなるべく早めにお召し上がりください。



● 還元麦芽糖

還元麦芽糖はでんぷんを原料として、麦芽糖をつくり、高圧水素添加して得られる低カロリーの甘味料です。

● ポリデキストロース

トウモロコシから作られた水溶性食物繊維です。1981年に米国FDA(食品医薬品局)で低カロリーの食品素材として認可され、日本でも1983年に食品として認可されました。食後の血糖値の上昇を抑えられ、インスリンの分泌をおだやかにするなど、優れた生理機能を持っています。

● 酵母エキス

酵母エキスは酵母の有用な成分を抽出したエキスのことです。主成分としてはアミノ酸などの旨み成分。ミネラル、ビタミンなども含みます。甘味料の味に深みを出しています。

□ お客様からのお問い合わせ先

ハーバー研究所 フリーダイヤル 0120-16-8080 www.haba.co.jp/
いつもハーバー