

# オーガニック アガベ スウィート 250g

※低GI値（食後血糖値上昇指数）天然甘味料

商品コード	100083
JANコード	4560342330716
希望小売価格（本体）	1,000円
商品サイズ（mm）	75×75×75
内容量	250g
商品重量	272g
入数	12
ケースサイズ(mm)	320×245×110
賞味期間	設定外
ケース重量	3.5kg



## ※GI値とは

血糖値上昇指数のことを指し Glycemic Indexの略称です。食品の炭水化物50gを食べた後の血糖値を測定した値で、ブドウ糖を100とした相対値のことです。アメリカ合衆国では、GI値 55以下の食品を低GI食品として定義して栄養指導しています。同じカロリーでも、低GI値の食品を選んで食べることにより、血糖値の過剰な上昇と、インスリンの過剰な分泌を抑えて、糖尿病や肥満になりにくい健康的な食生活に役立ちます。

## 特長、セールスポイント

一般的な甘味料はGI値が高いのに対してアガベスウィートは血糖値上昇指数が26とリンゴ（39）やグレープフルーツ（31）よりも低く、適度に穏やかに血糖値をあげることから、理想的な甘味料として注目されています。  
また砂糖の1.2倍の甘さがあることから使用量が25%ほど少なく済みカロリーも控えられ、現代の健康志向を重視したライフスタイルに適した甘味料として、様々な分野で注目されています。  
クセの無い、すっきりとした甘さなので、食べ物、飲み物など素材を問わず簡単に取り入れることができます。日常の食生活に砂糖に置き換えて広くご利用ください。

## 原材料名

有機アガベ、有機マルトデキストリン

## 保存方法

高温多湿の場所を避け冷暗所に保存。

## 製造方法

- ① 原料はメキシコ合衆国ハリスコ州で栽培された植物「竜舌蘭科アガベ属ブルーアガベ」。
- ② 株分による定植から、約8年間、有機栽培後、収穫、葉は切って、株の部分为原料とする。
- ③ 製造工場にトラックにて輸送する。⇒ ④ 専用設備での破碎、圧搾、搾汁を行う。⇒ ⑤ ろ過。
- ⑥ 濃縮（糖鎖が加水分解されない温度で水分を減少させる工程）。⇒ ⑦ 乾燥機（スプレードライ）により粉末化。賦形剤として、とうもろこし由来の有機マルトデキストリンを6%以下で使用。
- ⑧ 包装（25kg袋）、倉庫で保管、出荷。

栄養成分表示	100gあたり		
エネルギー (Kcal)	387	灰分	0.1%
たんぱく質 (g)	0.4	果糖	78~84%
脂質 (g)	0.3	ブドウ糖	10%以下
炭水化物 (g)	95.7	ショ糖	5%以下
食塩相当量 (g)	0.0	イヌリン	4~10%