

オーガニック ココナッツシュガー 250g

有機JAS認証 注目の低GI値 (35) 無精製低果糖シュガー

商品コード	100128
POSコード	4560342330679
希望小売価格 (本体)	700円
商品サイズ (mm)	D30×W120×H215
内容量	250g
商品重量	258g
入数	24
ケースサイズ(mm)	315×240×170
商品形態	箱入り
賞味期間	設定外
ケース重量	6.5kg



特長、セールスポイント

- 低GI (グリセミック インデックス: 血液中の血糖値の上昇度合いを示す値)
他の砂糖類と比べるとGI値が35と非常に低く、摂取した際に血糖値は穏やかに上昇し、インシュリンの分泌も安定することで、そのエネルギーの多くは活動することで消費され、体内に脂肪として蓄積されることが少ない性質をもっています。
また、インシュリンの分泌を促さない果糖の含有量が少ないため、血中に果糖が多く残ること糖化し、それにより引き起こされる様々な健康リスクが抑制されます。
- 栄養豊富
精製された白砂糖 (GI値: 110) には糖質の代謝に必要なビタミンB群が含まれておりませんが、ココナッツシュガーにはバランス良く豊富に含まれております。
人は発汗により電解質を消耗し、さまざまな症状が引き起こされますがココナッツシュガーにはこれを補うナトリウム、カリウム、塩素、カルシウム、マグネシウムが豊富に含まれております。また、人体組織を構成しているタンパク質の元になる20種類のアミノ酸のうち16種類アミノ酸がバランス良く含まれていてエネルギー代謝を促進し細胞の老化を防ぎます。
また、腸内細菌の生育を促進する食物繊維イヌリンが含まれ腸内細菌のバランスを整えます。

原材料名

有機ココヤシ樹液(インドネシア)

保存方法、注意事項、包材情報 他

直射日光、高温多湿の場所を避け冷暗所に保存ください。

製造方法

1.原料工程 有機ココヤシ→カラメル液になるまで煮詰める→カラメル液を冷やす→粉碎し、グラニュール(粒状)にする→オープンで乾燥→選別(検品)する

2.小分工程 原料入庫→シンク投入→計量→脱気→ヒートシール・印字→金属探知機 (Fe1.5、Sus2.5)→目視検品→ウエイトチェッカー→目視検品→箱詰→目視検品2→梱包→出荷

栄養成分表示

エネルギー (Kcal)	382	カリウム (mg)	810
たんぱく質 (g)	1.2	マグネシウム (mg)	29.9
脂質 (g)	0.2	鉄 (mg)	1.93
炭水化物 (g)	93.9	イノシトール (mg)	243
食塩相当量 (g)	0.3		