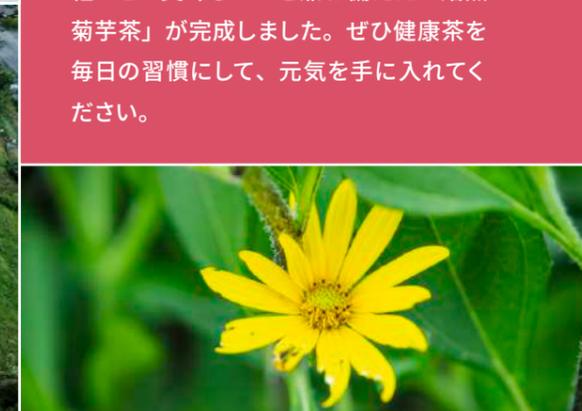


新たな機能性表示食品が登場！ 食後の血糖値の上昇を抑える「焙煎菊芋茶」。

百笑会プラス

商品名 **焙煎菊芋茶**

事業名 新商品焙煎菊芋茶の機能性表示食品取得及び販路開拓



私たちの想い

菊芋はイヌリンを豊富に含んでいるものの、日持ちせず認知度が低いことから販売に苦戦していました。そこで「なんとか年間を通じて楽しんでいただける商品を作れないものか」と模索。ようやく“手軽”と“美味しい”を兼ね備えた「焙煎菊芋茶」が完成しました。ぜひ健康茶を毎日の習慣にして、元気を手に入れてください。

商品について

除草剤を一切使わず、自然にこだわった手作りのボカシ肥料を使用するなど、原料となる菊芋は「安全・安心」を第一に栽培しています。この有機栽培の菊芋を乾燥・焙煎した「焙煎菊芋茶」は香ばしくて飲みやすいだけでなく、食後の血糖値上昇を抑える成分「イヌリン」が豊富に含まれているのが特長です。

ティーパックなのでカップにお湯を注いで3分待つだけ、またはやかんで5分～8分煮出すだけという手軽さで、すぐに健康習慣を始めることができます。時間が経つと甘さが増すため、夏は冷やして楽しむのもおすすめです。

イヌリンを豊富に含んだ機能性表示食品

「焙煎菊芋茶」は食後の血糖値上昇を抑える食物繊維「イヌリン」を豊富に含んでいる機能性表示食品です。しかも菊芋の栽培から乾燥・焙煎までを一貫して行っている機能性表示食品は全国初という新商品です。

「イヌリン」の1日の目安摂取量は750mg。「焙煎菊芋茶」なら、マグカップ2杯分に相当します。血糖値の値が気になる方、特に糖尿病やその予備軍の方は毎日の食事のお供にするだけで、簡単に必要な量を摂取することが可能です。またノンカフェインのため、妊娠中の方やお子様にも安心してお飲みいただけます。

住所 長崎県東彼杵郡波佐見町村木郷 1958-1
HP <https://hyakusyokai.base.shop/>
電話 0956-55-8337
fax 0956-55-3209

YouTube



Instagram



ONLINE SHOP



長崎県波佐見町で耕作放棄地を耕して安全・安心をモットーに野菜を栽培している。農地はJAS(日本農林規格)認定を受けており、ここでは菊芋をはじめ玉ねぎやブルーベリーも栽培。玉ねぎにおいては「玉ねぎ皮茶」の製造・販売も手掛ける。現在は、離乳食や介護食としても期待されているファイトケミカルスープの開発にも力を注いでいる。