

天然  
甘味

# オーガニック アガベ & スーパーフード

## 素材の味を生かす 100%天然素材

オーガニック認証を受けたブルーアガベを100%使用した天然の無添加甘味料です。アガベは、何千年も前から、メキシコ先住民によって医療にも食されてきました。ブルーアガベという品種から作られる天然エキスブルーアガベシロップは、上品な甘さが特徴です。しっかりとした甘さのわりに、後味はスッキリとしていて、食材本来の味を引き立たせる新しいおいしさです。また、粘り気も少ない為食べやすく、パンやヨーグルトに、ホットケーキに、お菓子作りやお料理にもおすすめです。

## GI値が低く、糖質の 吸収が緩やか

GI値(グリセミックインデックス)とは、食後の血糖上昇度合いを表した数値です。糖の吸収スピードが早い食品は高GI、逆にゆっくり吸収される食品は低GIと言います。アガベシロップは、蜂蜜や砂糖など他の甘味料と比較してGI値がとても低く、ゆっくり糖が吸収されることから、生活習慣を整えたい方やダイエットサポートにおすすめです。また、水溶性食物繊維“イヌリン”を含むことも特徴です。

植物性100%



少量でもしつかりとした甘味。  
でも低GI。



選べる  
3種類

低GIアガベと、  
たっぷりの  
スーパーフード

オーガニック・自然食品専門店

**ORGANIC ONE**  
オーガニック・ワン

オーガニック・自然食品専門店

**ORGANIC PLAZA**  
オーガニック・プラザ