

新 商 品 の 紹 介



エコープマーク品かわら版



発行所

JAライフアイト福島

食品企画課

新 商 品

ごましお

50g



○特徴

塩：瀬戸内海産塩を100%使用し、うま味調味料を使わずに顆粒塩にしました。ゴマ本来の旨みとコクを引き立たせるこだわりの塩です。

ゴマ：黒ゴマ特有の香ばしさを最大限引き出したたいりゴマです。深い香りが特徴です。開封後はチャックをしつかり閉めて下さい。

新 商 品

クロワッサン

10個入り

(プレーン味 米粉入)



○特徴

素材そのままの味のため、「お食事パン」として、朝食等にどうぞ。パン側面に切り込みをいれて、野菜や卵、ハム、ベーコン等をはさむと栄養バランスもOK。トースターで軽く焼くとサクサクした本格的な食感になります。米粉の原料は国産米使用。賞味期限は製造日後50日。

リニユーアル

桜しば漬の素

75g

(15g×5袋)



リニユーアル

キムチ漬の素

75g

(15g×5袋)



編集後記

ゴマに含まれる特有の微量成分にゴマリグナンがあり、強い抗酸化力を持つており、ゴマ油が他の油と比べ酸化しにくいのはこのためです。老化、生活習慣病、ガンなどは活性酸素によって細胞が酸化することが大きな原因です。ゴマリグナンは活性酸素を除去し病気や老化を予防できると言われていています。

活性酸素のうち7割は、エネルギー生産工場である肝臓で発生します。ビタミンCやカテキン等は血液中の活性酸素を撃退しますが、肝臓までは到達できません。それに対しゴマリグナンは肝臓に到達してはじめて抗酸化作用を発揮します。皆様もこの機会に積極的にゴマを食してみたいかがでしょうか。

(渡辺 幸一)

どちらの漬物の素も量目を減らし、価格もお手頃になりました。量目125g↓75g(小袋25g↓15g)