

ジョイファーム大分

7

①きくらげパウダー ②白いとろきくらげ

きくらげの魅力は何ととっても豊富な栄養素です。

食物繊維はゴボウの3倍。ビタミンDは全食品中第1位。カルシウムは牛乳の2倍、鉄分はレバーの3倍という知られざるスーパーフードです。

今、若者の痩せたい願望や子どもの偏った食生活が問題となっています。炭水化物「タンパク質」「脂質」の三大栄養素は足りているのに、ビタミン、ミネラル、食物繊維は不足しています。原因は「朝食抜き」「一人食事」「ダイエット」など。成長期の栄養不足は、疲労、便秘、不眠、免疫力の低下、集中力の低下に繋がり、学力低下や不登校の原因に。さらに低身長、拒食症、過食症、うつ病、引きこもりになるケースも多いと聞く。

また骨の成長に欠かせないビタミンDは紫外線を皮膚に浴びることによって体内で形成されます。この頃はゲーム、スマホ、日焼け止めクリームを塗って紫外線カットでビタミンD不足の人が多く聞かれます。ビタミンDが不足すると骨が弱くなる。免疫力が下がる。妊婦さんはお腹の赤ちゃんに大きな影響が出るといわれています。ビタミンDは心身の成長をサポートし免疫力強化、疲労対策に役立つ。食物繊維はお腹の水分を吸って膨れ満腹感がありながら低カロリーなので、体脂肪が気になるお母さんや成長期の子どもの食事にもぴったりです。成長期に不足しがちなビタミン、ミネラル、食物繊維を補う食材としてきくらげは子供や高齢者を抱えるお母さんには積極的に取り入れて欲しい最高の食材だと私は確信しています。



イチオシ!

①小さじ1杯（2g）料理にちょい足しで不足がちな栄養素が補給できる「きくらげパウダー」を開発。カレーに、ハンバーグに、パスタに練りこんでもよし。使い方自由

①きくらげの味とコリコリ食感を味わいたい方の為に「白いとろきくらげ」を開発。特殊冷凍した白いきくらげを開封解凍すれば生きくらげの食感と無味無臭はどんな料理にも馴染む。そのままポン酢で食べても最高。

私はキクラゲが栄養不足問題を解決する素晴らしいスーパーフードだと信じています

きくらげを大分の特産品として普及し、日本中の子を持つお母さん方に、やがては世界中のお母さんにきくらげのすばらしさを知って欲しいのです。子供たちを栄養失調から救いたいと考えています

価格 ①2500円/100g ②2500円/100g（税抜）

〒870-0848 大分市賀来北2-2-22 担当：代表社員 葛城 修二

TEL:097-578-8705 FAX:097-578-8706

E-mail: Joyfarm-oita@jeans.ocn.ne.jp