



大学の桑畑から

特殊瞬間乾燥粉砕 特許製法



90包入り

いろいろ混ぜて美味しく摂取

水やお湯と一緒に召し上がりいただくだけでなく様々な食材に混ぜてもクセなく美味しくいただけます。

- ◆ 牛乳に入れて抹茶ミルク風に。
- ◆ ヨーグルトに入れて和風スイーツ
- ◆ パンケーキに混ぜて、風味アップ!
- ◆ お味噌汁やおひたしなど、お料理のアクセントに!



特殊瞬間乾燥法

国立京都工芸繊維大学にて研究を進め、独自に開発した「特殊瞬間乾燥法」(特許製法)で、平均 20 ミクロンという超微細粉末に加工。天日干しなどと違い、原料をそこなうこと無く、鮮度の高い桑葉粉末を実現しました。

桑の葉特有成分

桑葉には他の植物にはみられない、ブドウ糖生成酵素グルコシダーゼの活性を抑える物質が含まれています。ブドウ糖の生成が抑えられるため、ブドウ糖の吸収が穏やかになります。



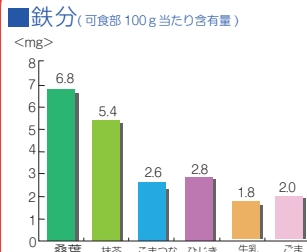
お召し上がり方

1日3袋を目安にし、毎食直前にお水が白湯でお飲みください。お好みによりジュースや牛乳に溶かしたり、ヨーグルトに混ぜてお召し上がりください。

豊富に含まれる健康にいい栄養素

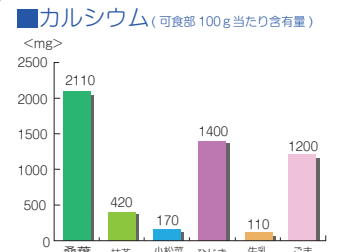
特有成分のほかにも、現代人に必要な栄養素が豊富に含まれています。

毎日の元気を支える鉄分



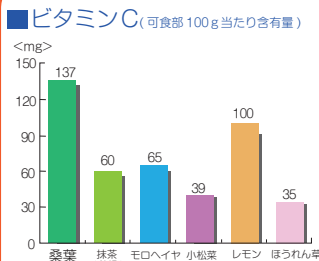
■毎日の元気を支える鉄分
桑の葉(粉末・錠剤)には、ほうれん草の約3倍の鉄分が含まれています。

身体を丈夫にするカルシウム



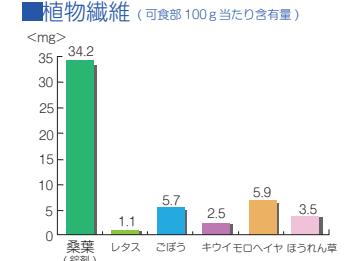
■体を丈夫にするカルシウム
桑の葉(粉末・錠剤)には、小松菜の約1.2倍牛乳の約2.0倍ものカルシウムが含まれています。

お肌イキイキ! ビタミンC



■ビタミンCでお肌イキイキ
桑の葉(粉末・錠剤)には、レモンの約1.4倍のビタミンCが含まれています。

腸内の健康を守る食物繊維



■腸内の健康を守る食物繊維
腸内の健康を守り、健康維持に役立つ食物繊維は「第6の栄養素」として注目されています。桑の葉(粉末・錠剤)を摂って、食物繊維をしっかり補いましょう。

栄養成分表 (100g 当たり)

エネルギー	365kcal	マグネシウム	316mg	β-カロチン	30.0mg
たんぱく質	17.8g	鉄	7.54mg	ビタミンB 1	0.60mg
糖質	6.6g	ナイアシン	160mg	ビタミンB 2	1.55mg
炭水化物	58.7g	ガンマアミノ酪酸 (GABA)	35mg	ビタミンB 6	1.87mg
ナトリウム	2.6mg	ビタミンA	5.23mg	ビタミンC	196mg
カルシウム	2350mg	a-カロチン	2.7mg	葉酸	0.62mg
カリウム	2700 mg				



株式会社YUNOHANA