



2010年8月27日

株式会社 **イヅカ**

残暑対策に効率よくエネルギー補給を！
「南アフリカ産ドライカレンツ」

夏の終盤を迎え、もうひと踏ん張りのエネルギーが必要になってきました。約 70%の果糖・ブドウ糖を含むレーズンは、効率よくエネルギーを補給する格好のヘルシーフードです。とくに今月おすすめの「ドライカレンツ」は、ブラックコリンズ種を天日乾燥させたもので、通常のレーズンの1/4程度の大きさ、独特の酸味と甘さを持ち、古くから製菓・製パンに重用されています。

* おすすめポイント！

- ・ 作付面積の減少等の理由でカリフォルニア産が入手困難となっています。
- ・ カリウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅、マンガンなどのミネラルも豊富です。
- ・ ほぐれやすくなっていますので、作業性も向上します。

* 商品仕様

品名	量目	カレンツ(レーズン)の効能
南アフリカ産 ドライカレンツ	12.5kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 腸内を健康な弱酸性の状態に保全(酒石酸) ・ 血中コレステロール低減、抗酸化作用(エピカテキン) ・ 整腸作用、血糖値上昇の抑制(食物繊維) 等々、メタボ対応に最適な栄養素も含まれています



* 当社の対応

ドライカレンツの代替品としては、他にもマイクロミゼットと呼ばれる小粒な商品もご用意できます。

今月ご紹介の商品に関するご注文・お問い合わせは、イヅカ営業部・大島までお願いいたします。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)