

作った人に聞きました

最新

健康グッズ

2

「ここがすごい」

無農薬のEM農法で栽培された健康茶

有用微生物群(EM)を 活用したグアバ茶。 グアバ・ポリフェノールが 血糖値の上昇を抑制

デンプンをブドウ糖に分解
する酵素の働きを抑制

グアバは、トロピカル・フルーツというイメージが強いですが、葉に含まれる成分に、デンプンをブドウ糖に分解する酵素の作用を抑える働きがあることがわかっています。

「簡単にいうと、デンプンがブドウ糖に分解されず、そのまま排出されるといふこと。つまり、糖分の消化・吸収が妨げられるので、血糖値の上昇が抑えられます。糖分をとらなかつたこととしてくれるわけですから、ダイエットの効果も期待できます」(J/Aおきな 株式会社グアバ生産部 佐藤会 長・富里朝健さん)

この「EMグアバ茶」は、グアバの栽培とお茶への加工に有用微生物群(EM)を活用しているのが特徴。EM菌をふんだん土壌で無農薬栽培された沖縄産のグアバの新芽を、EM活性液で洗浄し、乾燥の前と途中にEM-X(パバイヤなど沖縄の植物を有用微生物群により発酵処理し抽出した飲料)が噴霧されます。

「そうすると、えくみがとれて、まろやかで飲みやすい味になります。これまでのグアバ茶は、独特のえくみで飲みにくいものが多かったのですが、この「EMグアバ茶」なら、食事といっしょに飲んでいただけると思いますよ。ま

【EM菌】有用微生物群(EM)農法とは、有用微生物群(EM)を栽培や加工の過程で活用する農法です。これからの農業は、環境にやさしい農業です。



「EMグアバ茶」1箱(500g)の箱と、お茶と、200ccあたり0.05%以上のポリフェノール含有。90g(6.0gX30)200cc入り。



取り寄せ 案内 **20名さまにプレゼント!** プレゼント価格 **29A**

「EMグアバ茶」を20名のかたにプレゼントします。応募の詳細は、216ページをごらんください。商品の問い合わせは、沖縄ガイア 0120・867・577




これがグアバの葉。沖縄産は「パバイヤ」と呼ばれ、よく知られていますが、農薬を使わず自然に栽培されたグアバのみを採りてお茶に加工。

た、味だけではなく、EMを活用することで、ポリフェノールの含有量があえるというメリットもあります」
血糖値が気になるかたはもちろん、ダイエット中のかたにもおすすめの健康茶です。