

## 甘くてヘルシー！完全オーガニック食品 「有機アガベ&ナッツ」を新発売

～ローカーボ（低糖質）から低GIの時代へ～



森川健康堂株式会社（本社：熊本県上益城郡、代表取締役：森川俊美、以下 森川健康堂）は、“糖質は控えたい、でもやっぱり甘いものは食べたい”という女性の究極的なニーズにお応えし、アガベシロップを使用した甘くてヘルシーな有機 JAS 認定完全オーガニック食品「有機アガベ&ナッツ」と、同じく有機アガベシロップを使用した「アガベ しょうが&かりん」の 2 品を販売開始しました。

### 【アガベシロップとは】

アガベとはメキシコ合衆国中心に広がる植物で約 250 種類以上あるといわれています。テキーラに代表されるお酒の原料に使われたり、繊維が利用されています。このアガベから採れるアガベシロップは、クセがなく後味すっきりのおいしい上品な甘さで、GI 値が「21」と低いのが特長です。

### 【GI 値とは】

食品に含まれる糖質の吸収度合いを示し、摂取 2 時間までに血液中に入る糖質の量を計ったもの（ブドウ糖を 100 とする）。一般的な甘味料は GI 値が高いのに対し、アガベシロップは果物であるリンゴより低く、適度に穏やかに血糖値を上げることから理想的な甘味料として注目されています。血糖値が急激に上がると、からだへの負担が大きく、AGE（糖化最終生成物）や糖化が起こり、肌はもちろん血管や骨の老化原因に繋がると言われています。アガベシロップの GI 値「21」で、砂糖の約 1/5、ハチミツの約 1/4 であり、アメリカ、EU 諸国において、ヘルシーな甘味料として定着しています。※アメリカでは GI 値 55 以下を低 GI 食品として定義・推奨されています。

### 【特長】

1. 有機 JAS 認定工場にて、無塩の有機原料（アーモンド・カシューナッツ・くるみ・クコの実）を有機アガベシロップで漬けた「完全オーガニック食品」です。
2. テキーラの原料と同じ最高級のブルーアガベを使用しています。
3. オメガ3などの不飽和脂肪酸やビタミン・ミネラルを含む「ナッツ類」を美味しくアレンジしてお召し上がり頂けるヘルシーなオーガニック食品です。

### 【商品概要】

名称 : 有機アガベ&ナッツ  
発売開始日 : 2017年12月12日  
販売料金 : 希望小売価格 1,500円（税抜き）  
サイズ : 縦 60mm×横 60mm×高さ 83mm  
販売店 : 百貨店、オーガニック専門店、高級スーパー、自然食品店、  
ライフスタイル提案型ショッブ

### 【アガベシリーズ姉妹品 商品概要】

名称 : アガベ しょうが&かりん  
発売開始日 : 2017年12月12日  
販売料金 : 希望小売価格 1,200円（税抜き）  
サイズ : 縦 60mm×横 60mm×高さ 83mm  
販売店 : 百貨店、オーガニック専門店、高級スーパー、自然食品店、  
ライフスタイル提案型ショッブ

### ■会社概要

商号 : 森川健康堂株式会社  
代表者 : 代表取締役 森川 俊美  
所在地 : 〒861-4616 熊本県上益城郡甲佐町田口 2170  
設立 : 1985年10月  
事業内容 : 健康補助食品の製造及び販売  
資本金 : 10,000万円  
URL : <http://www.morikawakenkodo.com/>

### 【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

森川健康堂株式会社  
開発・マーケティング営業部  
Tel : 03-3370-8835