

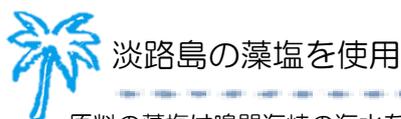
淡路島

もしお

藻塩プリン



日本人の身体に適した
優しい風味の“まろやか”プリン

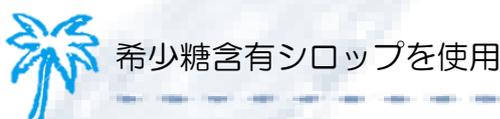


原料の藻塩は鳴門海峡の海水を炊き出し、ホンダワラ等の海藻を煮込んでいます。

ホンダワラの効能・・・

カルシウム・マグネシウム・カリウム等のミネラルがたっぷり含まれています。腸内環境を良くし、高血圧・コレステロールなどの生活習慣病の予防に適しています。

藻塩は一般の塩に比べて辛さにトゲがなく、まろやかな味わいが特徴。



藻塩の旨味を引き立てるだけではなく、希少糖・ブシコースはカロリーが普通の砂糖の1/10と非常に低く、他の糖質の吸収を抑制します。血糖値の上昇をゆるやかにし、脂肪を蓄えにくくしてくれます。動脈硬化・肥満の抑制効果、抗酸化作用、虫歯になりにくいといった特徴を持ちます。健康に気を使われている方・ダイエット中の方に適した「こだわり」のプリンです。



製品1個(75g)中に
希少糖含有シロップを
3.3g使用。

淡路島産のこだわり

自然豊かな淡路島で生産された、新鮮な牛乳と口当たりの良い藻塩を使用。濃厚でコクのある上質な牛乳の味わいと、甘みを引き立たせる塩味が絶妙にマッチ。



淡路島牛乳株式会社

兵庫県南あわじ市市善光寺26番地1
TEL. 0799 (42) 5013

夏場の塩分補給に最適ですが、藻塩は体温向上・冷え性予防や気力アップにも効果がありますので一年中、お召し上がりいただけます㊤

淡路島牛乳と
淡路島の藻塩を使用した
淡路島オリジナルプリン。

