

新素材「キャロブシロップ」

血糖値の上昇が緩やかな低GI食品としても

注目されている、新素材のシロップです。



キャロブとは？

キャロブはマメ科の植物で【いなご豆】と呼ばれています。ビタミンやミネラル、食物繊維を含んでおり、マクロビや自然食に関心がある方から注目されている食品です。



キャロブシロップとは？

キャロブシロップの原産国はスペイン。果肉とさやを温水で抽出したものに、りんご果汁を加えて濃縮して作られます。じっくりとろ過することにより、透明度が高く果実由来成分を含んだシロップに。

キャロブシロップの特徴

- ◎100%天然果実由来
- ◎カルシウム・鉄分・食物繊維などの栄養
- ◎クセの無い上品な味わい
- ◎ローカロリー(砂糖に比べてカロリー約2割カット)
- ◎いろいろな料理やお菓子に使用できます！



身体にも良い！ キャロブシロップは低GI食品です。



低GI食品とは？

食後の血糖値の上昇度合いを表す数字を「GI」(Glycemic Index=グリセミック・インデックス)といいます。GIが高い食べ物は食後の血糖値が急激に高くなりやすく、GIが低い食べ物は血糖値の上昇をゆるやかにするという特徴があります。



キャラブシロップは
毎日の健康維持や美容に役立つ
低GI食品です。

料理やお菓子作りに幅広く使える



砂糖不使用チョコ風味のアイスクリーム
キャラブは見た目は豆なんですけど、実は甘いんです！
そのためお菓子やスイーツにぴったり。
砂糖に置き換えればヘルシーなデザートが作れます。

キャラブ×スペアリブのオーブン焼き
キャラブシロップは素材のうま味や甘みをバランス良く
引き出してくれるので、お肉などの漬け込みにもぴったり
です。



生ハムとチーズのパン~キャラブシロップがけ~
キャラブシロップは、はちみつやメープルシロップの
代用品として幅広く使用できます。

酒粕のクリームチーズ風クラッカー
酒粕のようなクセが強い食材とも相性抜群。甘みとコク
が加わり、おいしさがアップします。
自家製ソースも、キャラブシロップでワンランクアップ。
シンプルなクラッカーや野菜などとよく合います。

