

<PR>

新 感 健 康 飲 料



Barley tea au lait

寒い冬にはあたたかい麦茶で
温まりませんか？

ノンカフェインのカフェ・オ・レ風味。
是非お試しください。

むぎ茶オ・レ

ホット麦茶でつくる

- ① ティーポットに、麦茶のティーパック2つを入れてお湯を注ぎます。
- ② 濃く入れた麦茶と熱い牛乳を、大き目のカップに同時に注いで出来上がり。
- ③ 麦茶と牛乳のハーフ&ハーフがミソです。お好みに合わせて、お砂糖や練乳を入れてお飲みください。(濃いめに入れるのがポイントです)

麦茶のココがすごい

抗酸化成分が美容健康の大敵、 活性酸素を撃退

麦茶には美容トラブルや不調の引き金となる活性酸素を撃退する抗酸化成分が含まれていることがわかりました。

麦茶のパワーの秘密は、麦茶独特の 香り成分に

カゴメ総合研究所と農水省食品総合研究所の共同研究で、大麦を焙煎することで発生する「ピラジン」と呼ばれる香り成分には血液を流れやすくすることが判明しました。

水溶性植物繊維で毎日スムーズ

大麦には、腸内の有用菌の働きを活発にして腸の動きを助ける水溶性食物繊維が含まれていて、麦茶にも溶け出しています。だから毎日のスムーズも応援してくれることでしょう。

健康習慣は、麦茶から…

赤ちゃんにも子供たちにも安心な飲物です

◆ 麦茶はノンカフェイン ◆

麦茶は大麦が原料のためカフェインやタンニンを含んでいません。だから、夜に眠れなくなったり、体内の鉄分を排出したりという悪い影響を与えません。ノンカフェインの麦茶なら赤ちゃんにもお年寄りにも安心して飲むことができます。

◆ 麦茶はノンシュガー ◆

子供たちの歯磨き習慣。夜、歯磨きしてから寝るまでの喉の渇きには、ノンシュガーの麦茶をどうぞ。特に寒い日には、ホットで飲めばからだがあたたまります。

◆ 麦茶はノンカロリー ◆

ついつい飲ませてしまうジュース類、飲み過ぎるとカロリー過多になり、食欲の減退にもなります。麦茶なら何杯飲んでもノンカロリー。だから、栄養のバランスも壊しません。



麦茶に関するご相談は

全国麦茶工業協同組合

〒101-0041

東京都千代田区神田須田町1-12-9(富士第一ビル6階)

TEL 03-3254-2563 FAX 03-3254-2574