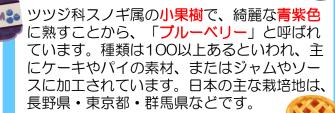
8月8日は、一次の日ですが

711-01-01239

目の働きを助ける効果のあるブルーベリーを摂取して、健康な生活を送ってほしいという思いから制定された記念日。BlueBerryの「BB」が「88」に似ていることや、ブルーベリーの収穫時期であることから、8月8日となりました。

201-40-E201C (



711-01-01-01-0

ブルーベリーの原産地はアメリカです。 17世紀頃、野生として自生していたものを、 先住民族が食料や薬に使用していました。 日本にブルーベリーが導入されたのは1951 年。当時は栽培方法が確立されていなかった ため普及しませんでした。その後大学にて経 済栽培の研究が行われ、1968年に東京都小 平市にて日本初の栽培が始まりました。

"疲犯目"巨效果的 [💆 💆

ブルーベリーに含まれる"**アントシアニン**"は、目に良いとされサプリメントにも利用されています。

アントシアニンとは?

第7の栄養素といわれるポリフェノールの一種で、花や果実に含まれる紫色の色素のこと。植物が紫外線など有害な光から身を守るために蓄えられています。

目に良いのはなぜ?

疲れ目の原因は、網膜にあるロドプシンが 古くなるため。アントシアニンは、ロドプ シンを新たに作り出すサポートをするため、 疲れ目の改善・予防の効果が期待できます。





今月のおすすめ商品はコレ!



【**商品規格**】30g×40個×3合 【ジーピーフーズ】 【**アレルゲン(28**品目)】大豆・りんご

【調理法】自然解凍でお召し上がりください。(室温25℃前後で1時間) 【原料配合】

44.75% (日本) さつまいも こんにゃく粉 1.25% (群馬県) マーガリン 16.009% (マレーシア他) 水飴 0.82% (米国他) 米粉 10.43% (新潟県) 0.08% (兵庫県) 食塩 砂糖 8.765% (タイ他) 酸味料 0.12% (日本他) ブルーベリージャム 6.71%(日本他) ゲル化剤(増粘多糖類) O.1%(ドイツ他) おからパウダー 4.81% (日本) 乳化剤 0.07% (マレーシア他) 食用植物油脂 2.44% (カナダ他) 0.011% (日本他) 香料 ぶどう糖果糖液糖 1.92% (米国他) クエン酸鉄ナトリウム O.O1%(日本) 還元麦芽糖 1.7% (タイ) トレハロース 0.005% (米国他)

商品特徵

ブルーベリーと紫芋で作った色鮮やかな餡を、しっとり食感のタルト生地で包みました。乳・卵・小麦など7大アレルゲンを一切使用していない、低アレルゲンデザートです。

おすすめ献立例

- ・コッペパン
- ・スティックフライ
- 白菜のスープ
- ★スティックタルト
- ・ピラフ
- ・ミートボール
- ・キャベツのサラダ
- ・豆乳コーンスープ
- ★スティックタルト