

スーパーフード「桑」の専門店『わくわく園』

2019年4月17日（水）から23日（火）の7日間

日本橋三越「フードコレクション人気の味」に出展！

～手摘みにこだわった、有機栽培の鹿児島県産さつま桑～

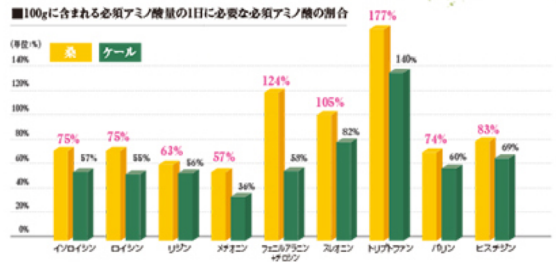
有機栽培の鹿児島県産さつま桑を使った商品を展開する株式会社わくわく園（本社：鹿児島県始良市、社長：青木 基暢、以下：わくわく園）は、2019年4月17日（水）から23日（火）の7日間、日本橋三越本店地下1階にて、「フードコレクション人気の味」に出展します。



■スーパーフード「桑」について

【ポイント①】豊富な必須アミノ酸

人間の体の組織を作る材料として欠かせないアミノ酸ですが、中でも体内では作られない「必須アミノ酸」は食物から摂取する必要があります。桑の葉には、野菜の王様と言われているケールをも超える豊富な必須アミノ酸が含まれています。



【ポイント②】不足しがちなミネラルがバランスよく取れる

桑の葉は栄養の宝庫と呼ばれており、食物繊維はごぼうの5倍、鉄分は小松菜の15倍、カルシウムは牛乳の27倍もあるといわれています。普段の食事だけでは不足しがちなビタミン・ミネラル・食物繊維などの栄養素がたっぷり含まれています。

野菜不足を補う。
栄養の宝庫・マルベリー（桑）

女性に嬉しい成分や、不足しがちなミネラルもたっぷり。

- カルシウム
- ビタミン類
- 食物繊維
- カロテン
- 鉄分
- カリウム
- タンパク質
- マグネシウム
- 亜鉛

食物繊維 5倍
鉄分 小松菜の 15倍
カルシウム 牛乳の 27倍

【ポイント③】桑特有、糖質の吸収を穏やかに

桑の葉には、桑特有の糖質の吸収を穏やかにする成分が含まれています。そのため、桑と一緒に食事を撮ることにより、桑特有の成分が糖質分解酵素より先に糖質におすびつき、吸収を穏やかにします。



■商品概要

商品名 : 有機純粋桑青汁ST
価格 : 3,240円 (税込)
内容量 : スティック 2g×30本

商品名 : さつま桑茶
価格 : 1,782円 (税込)
内容量 : ティーバッグ 2g×30包

商品名 : 本気のコラーゲン
価格 : 7,344円 (税込)
内容量 : スティック 3g×60本

商品名 : 有機桑つぶばわー
価格 : 3,780円 (税込)
内容量 : 270粒



有機純粋桑青汁ST



さつま桑茶

■日本橋三越「フードコレクション 人気の味」概要

<日程>

2019年4月17日 (火) ~23日 (水) の7日間 10:00~19:30

<場所>

本館地下1階 フードコレクション

■さつま桑本舗とは

鹿児島県始良市に位置する桑の葉の生産から販売まで、自社で手掛ける桑専門店。有機栽培にこだわり、鹿児島県有機農業協会JAS認定も受けている、希少な有機栽培の桑のみを取り扱っています。

幻の桑センシを使用した独自ブランド「さつま桑」を使用した桑茶や青汁のほか、オーガニックの桑製品も多数展開しています。「無農薬・有機栽培・自社工場」の一貫を徹底し、これからもより多くのお客様にお届けしてまいります。

■会社概要

会社名 : 株式会社わくわく園
所在地 : 〒899-5231 鹿児島県 始良市 加治木町反土 4-15-249
代表 : 青木 基暢
サイトURL : <http://www.wakuwakuen.com/>

