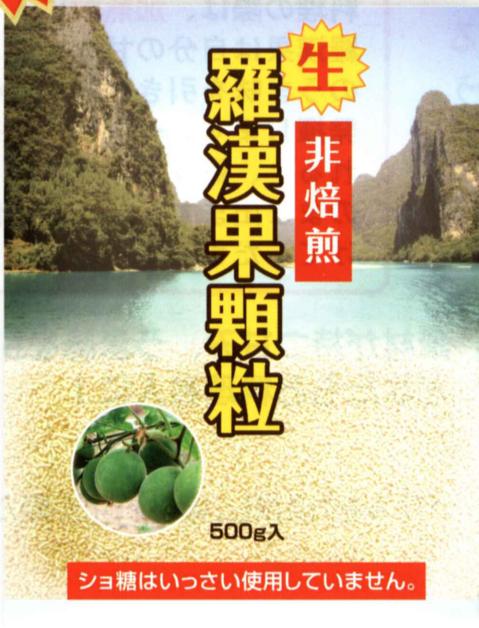


ら かん か

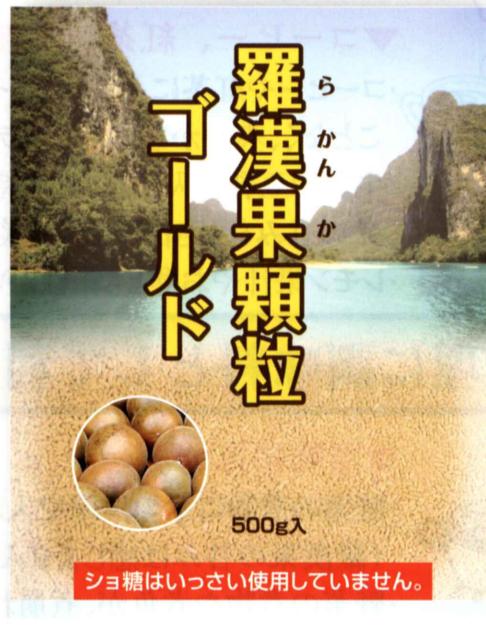
羅漢果顆粒

生 非焙煎



¥2,980(税込)

ゴールド



¥2,980(税込)

- 1 製品は安心の国内製造
- 2 果実は徹底した契約栽培により収穫された良質果実を厳選
- 3 飲用に料理に最も使いやすい顆粒タイプ
- 4 原料は、純度100%の羅漢果エキスと、砂糖(ショ糖)と異なりインシュリンを浪費しない体に優しい果糖を使用
- 5 多様性に応え、特殊製法により2つのタイプを取り揃えました。



羅漢果とは何か？

羅漢果(ラカンカ)とは、ウリ科の多年草つる性植物で、世界でも中国広西省・桂林周辺にしか生育しない大変貴重な天然果実です。名前の由来はその力を見出した中国の医師「羅漢」の名をとってつけられました。周辺の石灰質カルスト台地は3億年前は海底で大量のミネラル分を含んでおり、羅漢果はこの**ミネラル分**をたっぷり吸収して育ちます。また、桂林は標高400~1000mの山岳地帯で、緯度的にも亜熱帯に属し、非常に強い紫外線が大量に降り注いでおり、羅漢果はそれに打ち勝つため、大量的**SOD**を持っています。これら地質学的に希有な諸条件と厳しい自然環境とが、「長寿の神果」とまで呼ばれる、羅漢果の素晴らしいパワーを生み出しているのです。

羅漢果の上手な使い方

飲み物として摂る



▼お茶代わりにお湯で溶いて飲む

- ・適量を湯飲みに入れてお湯で溶いて飲むのが、最も一般的な使い方です。



▼コーヒー、紅茶、牛乳などに入れる

- ・コーヒーや紅茶に入れれば、その風味を損なうことなく、爽やかな甘みをプラスできます。
- ・牛乳や豆乳に入れれば、独特のクセを消して、本来の甘みを引き出し、とても美味しくなります。
- ・レモン果汁やお酢とも相性がいいです。



料理に調味料として利用する



▼煮物に入れる

- ・野菜の煮物に水の段階で入れると、野菜の持つ甘みを引き出し、素材の味が際立ちます。
(羅漢果の甘みは感じません)
- ・野菜の煮物や煮魚が、煮崩れしにくくなります。
- ・根菜類などの煮物に入れると短時間で柔らかくなり、より美味しく仕上がります。
(豆類は一晩水に浸さなくても、柔らかく煮えます)
- ・ごぼう等、アクの強い野菜の煮物に入れるとアク抜き無しでもおいしく仕上がります。



▼肉料理に使う



- ・肉料理の下準備に、羅漢果を少量の酒に溶いて15分ぐらいつけておくと
肉質が非常に柔らかくなり、脂身のしつこさも抜けて、大変美味しくなります。



▼ケーキやデザートづくりに使う

- ・天然果実の自然な甘みを安心して楽しめ、さっぱりとした上品な味に仕上がります。
小さなお子様からご年配の方まで、どなたにも喜ばれます。
- ・煮豆やあんこなどにも安心してご利用いただけます。



▼他にもいろいろ

- ・プレーンヨーグルトに入れて軽く混ぜていただくと味が大変まろやかになります。
- ・無糖ココアに入れたり、トーストにふりかけたり、トッピングに使ったり応用の幅が広がりました。
- ・梅酒、梅ジュース、をはじめ各種果実酒にも最適です。

心も体も大満足。
安心して甘みを楽しめます。

ポイント

調理に使う タイミングを効果的に！

料理の際は、**加熱前**に入れると羅漢果は自分の甘みを抑え素材のうま味を引き出すことに力を発揮します。一方、**加熱後**に入れると、羅漢果本来の甘さがそのまま出ます。効果的に使い分けてください。

素材が持つ甘み、うま味を引き出し、
どなたもお料理名人に！

(株)日本食品

本部：東京都世田谷区等々力4-12-13

羅漢果事業部 品質管理室：

横浜市保土ヶ谷区峰沢町105-1

TEL：045-942-0466