

# 天然のアミノ酸がたっぷり

## ジャム 米糀

酵素と  
発酵の

糀造り百年以上の蔵元で作った天然のアミノ酸たっぷりの米糀にこだわりの健康食材を加え、美容健康に嬉しい、米糀ジャムの五つのシリーズが出来上がりました。

お湯・焼酎・炭酸水などで割ったりしても美味しく召し上がれます。



パワフル生活

有機黒にんにく入り

熟成発酵し、栄養価を高めた愛媛県の有機栽培された、にんにく100%使用。  
ポリフェノールはニンニクの4.3倍、S-アリルシステインはニンニクの11倍。

青汁生活

有機ケール入り

愛媛県で有機栽培されたケール100%使用。  
ビタミン、カルシウム、リンなどをたっぷり含んでいる野菜不足の方にぜひ。

ポカポカ生活

しょうが入り

高知県産のしょうがを使用。体をポカポカにする作用があるショウガオール豊富。  
黒糖を配合しているので味わい深い甘味。

スッキリ生活

ゆず入り

愛媛・高知県産のゆずを使用。すっきりした香りが特徴。  
愛媛県内子町産のトマトを使用したトマト酢を配合しているためスッキリ酸味。

キレイ生活

いちご入り

いちごのフレークを使用し、はちみつ配合、甘味をややひかえめにしたビタミンC、  
アントシアニンを多く含んだ美容に良いジャム。

米糍ジャム シリーズ こだわりの原料を使用  
5種類のジャムは米糍をベースにして作られています。

米糍づくり百二十年！ 伝統を守り続ける老舗！

粒のない米麴が魅力！

じっくり発酵、糖化した、甘さと旨さの優れた米麴！

体に必要な必須アミノ酸がたっぷり！

特にグルタミン酸、ロイシン、アスパラギン酸が多いのが嬉しい！

<アミノ酸>	単位	含量	組成比
アスパラギン酸	m / 100g	63.8	8.60%
スレオニン	m / 100g	34.9	4.70%
セリン	m / 100g	48.7	6.60%
グルタミン酸	m / 100g	96	13.00%
プロリン	m / 100g	33.2	4.50%
グリシン	m / 100g	33.1	4.50%
アラニン	m / 100g	67.1	9.10%
バリン	m / 100g	50.1	6.80%
システイン	m / 100g	0	0.00%
メテオニン	m / 100g	16.7	2.30%
イソロイシン	m / 100g	36.6	4.90%
ロイシン	m / 100g	64.4	8.70%
チロシン	m / 100g	47.6	6.40%
フェニルアラニン	m / 100g	39.4	5.30%
- アミノ酪酸	m / 100g	24.1	3.30%
ヒスチジン	m / 100g	13	1.70%
リジン	m / 100g	36.5	4.80%
トリプトファン	m / 100g	8.3	1.10%
アルギニン	m / 100g	27.8	3.70%
合計	m / 100g	741.3	100%



お米を蒸す



米糍



糖化



ピューレ化

## 米糴ジャム シリーズ こだわりの原料を使用

パワフル生活

### 有機黒にんにく入り

熟成発酵し、栄養価を高めた愛媛県の有機栽培された、にんにく100%使用。  
ポリフェノールはニンニクの4.3倍、S - アリルシステインはニンニクの11倍。



愛媛県産有機にんにくを使用し、独自の製法で、ゆっくり、じっくり熟成発酵させました。もともと中身が黒い品種ではなく温度、湿度を調整管理することで白い中身が徐々に変化し**(自己発酵)**黒くなります。発酵熟成することで、臭いも残りにくく、美味しい黒にんにくになります。黒くなる仕組みは良く分っておりませんが、生のにんにくに比べ栄養価が高くなっています。

**ポリフェノール(にんにくの4.3倍)**

**必須アミノ酸9種(にんにくの1.4~4.1倍)**

**(シスチン・チロシン・アラニン・グリシン・プロリン・グルタミン酸、アスパラギン酸等)**

**S - アリルシステイン(にんにくの11倍)**

**SOD活性(にんにくの4倍)**

有機肥料は三つの有用菌(酵母菌、乳酸菌、納豆菌)から培養した有機堆肥や、カルシウムやコンキオリンの豊富な宇和島の真珠貝の殻を粉砕して畑に撒いております。従って、化学肥料、農薬などを一切使用していません。

農林水産省の厳しい基準に適合した「**有機JASマーク**」を取得。

(残留農薬試験結果:454項目において全て検出せず)



コスタリカの「さとうきび」から精製した**黒糖**を使用。

ゆず果汁・トマト酢を加え更に美味しく召し上がれます。

お湯や焼酎で割ったり、スイーツを初め、和、洋、中の調味料としてのコラボなど楽しめます。



植え付け(10月)



草引き(11月)



成長(3月)



収穫(5月)

## 米糴ジャム シリーズ こだわりの原料を使用

青汁生活

# 有機ケール入り

愛媛県で有機栽培されたケール100%使用。  
ビタミン、カルシウム、リンなどをたっぷり含んでいる野菜不足の方にぜひ。



愛媛県産の有機ケールの葉、葉柄部分を捨てることなく丸ごと乾燥した粉末を使用。  
乾燥の最終工程では、「遠赤外線」を利用し更に味わい深くしています。  
遠赤外線を使用する事で、主に**必須アミノ酸**、**-アミノ酪酸(ギャバ)**等  
栄養価が高くなっています。

**必須アミノ酸9種(黒酢の16倍)**

トリプトファン・トレニオン・リジン・バリン・メチオニン・ロイシン・フェニルアラニン

イソロイシン・トリプトファン

**-アミノ酪酸(ギャバ)(白米の300倍)**

**カルシウム(ほうれん草の61倍)**

**-カロテン(ブロッコリーの27倍)**

**ルテイン(ほうれん草の8倍)**

**葉酸(キャベツの7.8倍)**

**食物繊維(ゴボウの6倍)**

**ビタミンC(キャベツの4倍)**

ハチミツ、ゆず果汁・トマト酢を配合することで更に美味しく召し上がれます。  
有機肥料は三つの有用菌(酵母菌、乳酸菌、納豆菌)から培養した有機堆肥を、  
カルシウムやコンキオリンの豊富な宇和島の真珠貝の殻をを粉砕して畑に撒いております。  
従って、化学肥料、農薬などを一切使用しておりません。  
お湯や焼酎で割ったり、スイーツを初め、和、洋、中の調味料としてのコラボなど楽しめます。



10月定植



11月成長



12月収穫



1月熟成収穫

## 米糍ジャム シリーズ こだわりの原料を使用

ポカポカ生活

しょうが入り

高知県産のしょうがを使用。体をポカポカにする作用があるショウガオール豊富。黒糖を配合しているので味わい深い甘味。



高知県産のしょうがを使用しています。  
しょうが独特の香や辛味成分に、特有の抗酸化成分が注目されています。  
コスタリカの「さとうきび」から精製された**黒糖**を使用しているため更に美味しく召し上がれます。  
しょうがの秘められた注目成分は、**ジンゲロール(辛味成分)**、**シネオール(香り成分)**、**ショウガオール(辛味成分)**、**ガラノラクトン(香り成分)**で、**抗酸化作用**が期待できます。  
中国では昔から漢方薬として利用されています。  
体を温め、発汗させるといった働きがあるため、寒いときなどに  
お湯や焼酎で割ったり、スイーツを初め、和、洋、中の調味料としてのコラボなど楽しめます。

キレイ生活

いちご入り

いちごのフレークを使用し、はちみつ配合、甘味をややひかえめにしたビタミンC、アントシアニンを多く含んだ美容に良いジャム。



愛媛県産で栽培されたイチゴを独自の低温乾燥技術で**色、香り、風味**を損なうことなく**丸ごとフレーク**に加工したものを使用。  
ゆず果汁、ハチミツが入っており、さらに美味しく召し上がれます。  
いちごの風味、香りが味合えます。  
お湯や焼酎で割ったり、スイーツを初め、和、洋、中の調味料としてのコラボなど楽しめます。

スッキリ生活

ゆず入り

愛媛・高知県産のゆずを使用。すっきりした香りが特徴。  
愛媛県内子町産のトマトを使用したトマト酢を配合しているためスッキリ酸味。



柚子果汁、柚子皮がたっぷり入っており、ゆずの香り(リモネンなど)が充分に楽しめます。  
**ビタミンC**、カリウム、カルシウム、β-カロチン、ビタミンE、フラノボイドが主成分。  
ビタミンC、フラノボイドには抗酸化作用、活性酸素抑制などが期待できます。  
トマト酢も入っており、より美味しく召し上がれます。  
お湯や焼酎で割ったり、スイーツを初め、和、洋、中の調味料としてのコラボなど楽しめます。