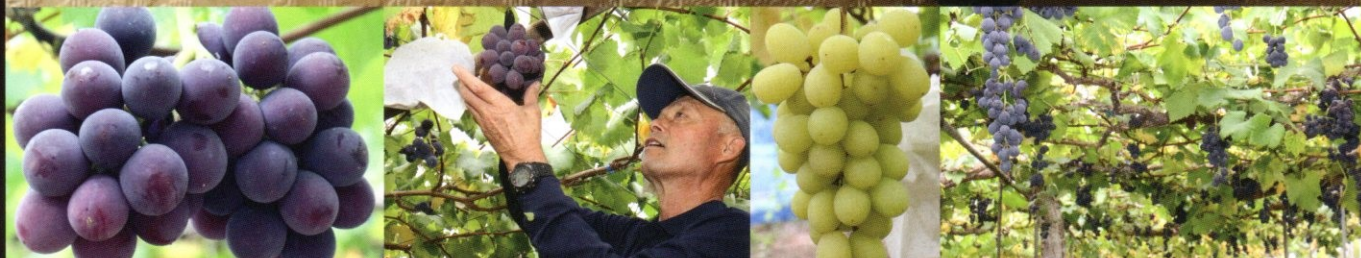


1本の枝から2つの房
デュエット仕立ての枝付き干し葡萄

duo de raisins

大粒で高級種のぶどう(巨峰・シャインマスカット)の最高級品を
枝付きのままレーズンに加工し、「国産大粒高級枝付き干しぶどう」に開発しました。



ポリフェノール・レスベラトロールたっぷりの 大粒干しぶどう

ブドウに含まれるポリフェノールは、抗酸化作用があり、生活習慣病の予防などに役立ちます。とくに皮の部分に多いので、皮ごと食べられる干しぶどうはポリフェノールが効率よくとれます。大粒のブドウで作れば、食べごたえも十分。半生干しにして、凝縮されたうまみややわらかい食感を楽しみましょう。

レスベラトロールとは?

ブドウに含まれるポリフェノールの一種で若返りの成分と呼ばれています。強い抗酸化力を持ち、細胞の酸化を防ぐとともに、老化要因を抑制し、寿命を延ばすとされる長寿遺伝子(サーチュイン遺伝子)を活性化することで、若々しさを保つ効果が期待されている、注目のエイジングケア成分です。

太陽の恵みを受けた「自然の味」

福島太陽光をいっぱい浴びて育ったぶどうは収穫後時間を置かず加工施設で干します。収穫時期に合わせて房ごと干しますので、甘みと酸味のバランスが良く、美味しさがギュッと詰まった自然の味を楽しめます。

無添加のこだわり

ただ、干しただけ!!着色料や保存料などの添加物は一切使用しておりません。子どもからお年寄りまで安心して食べられます。

栄養価の高い干しぶどう

干しぶどうにはカルシウムやマグネシウム、鉄分、ビタミンB群がバランスよく含まれ、食物繊維も豊富です。また、干しぶどうの皮は抗酸化作用があるポリフェノールを含んでいます。

ワインの友として

ワインなど、あらゆる飲み物の友として、お年寄りからお子様まで、幅広く手軽にご愛用いただけるものと思います。