

インカインチ プロテイン

アミノ酸

100g当たり 単位mg

アルギニン	5,760
リジン	2,470
ヒスチジン	1,110
フェニルアラニン	1,290
チロシン	2,970
ロイシン	3,800
イソロイシン	2,030
メチオニン	672
バリン	2,680
アラニン	2,080
グリシン	6,260
プロリン	2,120
グルタミン酸	7,450
セリン	3,700
スレオニン	2,620
アスパラギン酸	6,730
トリプトファン	1,950
シスチン	1,500

栄養成分表示

100g当たり

熱量	377kcal
たんぱく質	60g
脂質	4g
n-3系脂肪酸	1.9g
炭水化物	25g
糖質	12.9g
食物繊維	12.1g
食塩相当量	0g
ビタミンB1	0.7mg
ビタミンB2	0.21mg
ビタミンB6	0.48mg
カルシウム	470mg
マグネシウム	569mg
亜鉛	8.1mg
鉄	6.1mg

※この表示値は、目安です。

ティースプーン4杯程度を目安にお好みでアレンジ

きな粉のような香ばしさとナチュラルな甘みが特徴です。ヨーグルトやシリアル、果物にかけたり、ミルク、ドリンク、スムージー、スープ、味噌汁などに混ぜてお召上がり下さい。一日当たりティースプーン4杯程度を目安に、普段の食事に盛り込むことで、手軽に美味しくプロテイン習慣を。



手作りスプレッドやベジマヨネーズ、ドレッシングやパスタソースにも使えます。インカインチ独特の香りがあるので、スパイスやハーブとの相性がとてもよいです。

キャロブナッツ プロテインバー

☆コリアンダーを入れるとおしゃれな味に。
☆黒コショウを加えてもピリッと美味しい。

キャロブパウダー…30g
インカインチプロテイン…30g
アガベシロップ…60g
プルーン…80g
くるみ…20g
かぼちゃの種…15g
塩…ひとつまみ



作り方

1. くるみとかぼちゃの種は細かく刻んでおく。フードプロセッサーにプルーンアガベシロップ、塩を入れてペースト状になるまで混ぜる。
2. 1をボウルに取り出し、キャロブパウダーとインカインチプロテインが粉気がなくなるまで混ぜる。
3. 2にくるみとかぼちゃの種を入れて混ぜ、ファスナー式のビニール袋に入れて薄くのばし、冷凍庫でひと晩凍らせる。袋をさいて、お好みのサイズに切り分ける。

名称サチャインチ種子加工品、原材料名サチャインチ種子、内容量300g、賞味期限枠外下部に表示、保存方法直射日光・高温多湿を避け涼しいところで保存、原産国名ペルー、加工者NPO法人アルコイリス 千葉県松戸市下矢切72 TEL 047-361-6375

賞味
期限

アルコイリスは「国内外の生産者と連携し、その土地の自然環境・伝統・文化を共に学び、消費者と生産者双方のQOL（生活の質）改善に役立つ商品作りと、生産地の持続可能な開発の実証」をミッションとしています。

●開封後は密封して冷蔵庫で保存してできるだけ早くお召上がり下さい。●袋内の脱酸素剤は食べられませんのでご注意ください。



4 562393 000495