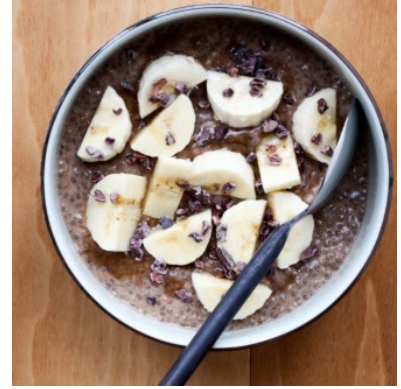


# オーガニック カカオ・ニブ



カカオニブ(生)

チョコレートムースなどの  
トッピングとして



## 商品規格

商品名	オーガニックカカオ・ニブ		使用範囲	任意
名称	有機カカオニブ		用途	任意
原材料名	有機カカオ豆(100%)	原料品種	70%=クリオロ種、30%=フォラステロ種+トリニタリオ種	
内容量	1kg / 5kg / 15kg	包装	内装：厚手ブルーポリ袋、外装：段ボール	
賞味期限	製造日から2ヶ月		添加物・農薬	不使用
原産国	ペルー	アレルギー	8大アレルギーを含む28品目のアレルギーフリーの工場にて製造されています。(8大アレルギー：卵、乳、小麦、くるみ、落花生、えび、そば、かに)	
製造者	マチュピチュフーズ (ペルー) Machu Picchu Foods			

## 栄養成分表示 (100g 当り)

エネルギー	630.3kcal
たんぱく質	12.4g
脂質	51.5g
飽和脂肪酸	30.28g
炭水化物	29.3g
糖質	1.3g
食物繊維	28.0g
食塩相当量	0.08g
カルシウム(mg)	78.23
鉄(mg)	3.20
カリウム(mg)	548.0
トランス脂肪酸	0g
コレステロール	0g

## カカオ・ニブとは？

- チョコレートの原材料となるカカオ豆を粉砕した食品です。カカオの香りが高くクランチーな食感がします。
- カカオ成分の含有率が高いチョコレート程体に良いとわれていますが、ニブはまさにカカオ成分100%の栄養豊富なスーパーフードです。  
スーパーフードとは：一般の食品よりも栄養価が高く、何年にも渡り人類の健康に寄与してきた安全性の高い食品であることが条件です。
- 栄養価：食物繊維、ミネラル、マグネシウム、鉄分等に加え、強い抗酸化物質であるカカオポリフェノールを含みます。

## 使用方法・食べ方 (一日の摂取量目安：体重10kgで小さじ1杯(5.6g))

- トレイルミックスのようなパワーアップ用おつまみとしてそのままお召し上がりください。ほどよい苦味とシャリシャリ感があります。
- パンや焼き菓子の練り込みとして、ヨーグルトやアイスクリーム、ムース等デザートへのトッピングとして、スムージーなどのドリンクやドレッシングやソース等に混ぜて、栄養補給と食味と食感をお楽しみください。(食べすぎにはご注意ください。)

海外の研究結果から：◆ポリフェノール含有率の高いカカオは、集中力と記憶力を高め、認知機能の低下を防ぐ。数学のテストを行った結果、カカオドリンクを飲ませたグループのほうがそうでないグループよりもスピード性も正確度も高かった(英国ノーザンブリア大学)◆2週間で血圧の改善が見られた(米国ユタ大学)◆カカオニブは、脳内物質のエンドルフィンとセロトニンを高め、気分を高揚させリラックスさせる◆フラボノイドが豊富なカカオニブには、血圧を下げ、血糖値を調整し、インスリン分泌を促す細胞の機能を向上させる働きがある(米国タフズ大学、イタリア・ラクイラ大学)◆カカオニブを日常食にしている民族には、心臓血管疾患、癌、慢性疾患の軽減が顕著に見られた(米国ハーバード・メディカルスクール)◆

お問い合わせはこちらのフォームから：[タテノコーポレーションオンラインショップ](#)