

梅どころ埼玉県越生町の高級ねり梅  
北海道産の国産いんげん豆を使用。

最高級ねり梅羊羹

# 越生梅羊羹

この羊かんには理由ワケがある。  
お口潤い、食進む。

【ポリグルタミン酸入り練り梅羊羹】  
もちろん、普通の羊かんとしても  
美味しくお召し上がりいただけます。

一食分10g(ポリグルタミン酸20mg)が目安です。







一食分：10g(原寸大) 例

羊羹のマエストロ木下信次氏による  
練り梅羊羹「越生梅羊羹」。

梅干しの爽やかな風味と、  
いんげん豆の白生餡のほんのりとした甘さが  
ひとときの幸せな時間を感じさせてくれる  
最上級の羊羹に仕上がっております。

さらに、「越生梅羊羹」は、

甘味としての用途だけではなく、

お口の中が潤い、食が進むことから、

高齢の方の介護食スイーツとして、

食事のサポートにも

お喜びいただいております。

## 越生梅羊羹 食べ方のご提案



日常のおやつとして



介護の食前甘味・おやつとして



おもてなしの甘味として

## 明治 ポリグルタミン酸 とは？

納豆菌の培養液から得られるポリグルタミン酸の優れた保湿性に着目しました。

唾液は、口腔内の自浄、消化、咀嚼・嚥下補助など重要な働きをもっています。

ドライマウス対策、運動時の口の渇き防止、介護用食品などに用途が期待されています。

## 『お口が潤うという事は』 唾液に関係があります

唾液の減少により口の中が乾燥すると、さまざまな口腔トラブルがあらわれます。また、唾液が良く出るとは、全身への嬉しい実感が期待できます。

### だ液が良く出るためには

- ① 食べ物をよく噛んで食べる。
- ② 耳の下あたりをマッサージする。
- ③ ゆったりと風呂に入ったりしてリラックスに心掛ける。

### 結果として

- 1) 全身のアンチエイジング
- 2) ダイエットのサポート
- 3) 美肌、美髪促進
- 4) 消化吸収機能の向上

## 商品のご注文・お問い合わせ先

三邦株式会社

TEL 052-834-5566

FAX 053-848-9522

〒476-0023 愛知県名古屋市瑞穂区春山町 10-3

名称	羊羹
原材料	砂糖、白生餡、水飴、練梅、寒天、ポリグルタミン酸
内容量	50g
原産地	梅(埼玉県越生町)・いんげん豆(北海道産)
保存法	高温多湿を避け保存
販売元	三邦株式会社 tel:052-834-5566
製造元	株式会社木下製餡 tel:048-642-3953