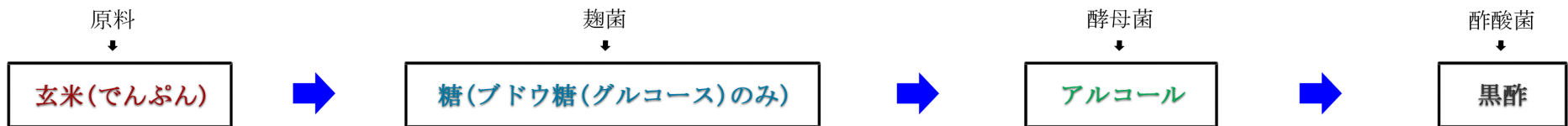


# Q きび酢はなぜ甘みがあり刺激臭がないのですか？

A 原料の違いによります。

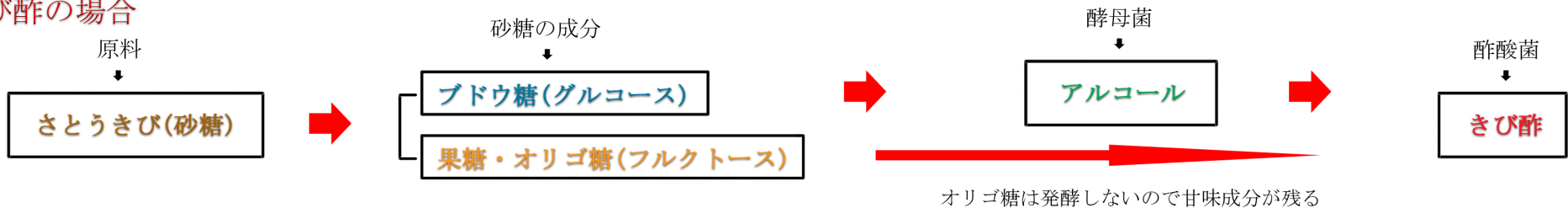
玄米を原料とする黒酢にはオリゴ糖がなく、全て酢に変わるブドウ糖だけなのに対し、さとうきびを原料とするきび酢にはブドウ糖とオリゴ糖があり、ブドウ糖は全て酢に変わりオリゴ糖は酢に変わることがなく甘み成分が残るから甘みがあるのです。

## ■ 黒酢の場合



- ※ ブドウ糖は全てアルコールに変わり黒酢になる。
- ※ 原料の玄米にはオリゴ糖がないので甘み成分が残らない。

## ■ きび酢の場合



- ※ ブドウ糖は全て酢にかわるがフラクトオリゴ糖は変わらないで残る為、甘みがある。

## フラクトオリゴ糖の効果 (酢に変わることなくきび酢に残る糖分)

肥満 / 便秘 / 動脈硬化 / 整腸作用 / 虫歯予防

◎ 善玉菌であるビフィズス菌の栄養源になり、便秘が改善され脂肪や老廃物を排泄し、ダイエットにまた、美肌に効果があります。

◎ 脂質を改善する働きがあり、動脈硬化、高脂血症の改善に役立つとされています。