

甲陽ケミカル  
からの新提案

# キトサンde胆汁酸ダイエット

キトサン de 胆汁酸ダイエットって？

『胆汁酸には内臓脂肪を燃やし血糖値を下げる働きがあり、腸内の胆汁酸を胆汁酸吸着レジン(樹脂)に吸着させて、便と一緒に排泄することが効果的』と報告されています。

キトサンは体の中で胆汁酸と吸着して糞便中に排出されるため、キトサンを食べることで胆汁酸の代謝をよくしてダイエットにつなげましょう!!

※詳しくは裏面をご覧ください



新食感



キトサンビーズゼリー

『キトサンビーズゼリー』は、キトサン特有の後味が残らないよう開発された新食感&新感覚の食材です。

お好みに合わせてドリンクはもちろん、ヨーグルトなどのデザートやスープ、サラダなど様々な食品にお手軽にトッピングすることが可能です。

原材料：砂糖、キトサン、ゲル化剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)、乳酸Ca

含有成分：1粒(270mg)当たり キトサン…5.4mg

## ●トッピング可能なレシピ案



ヨーグルト、ゼリー等



ピザ



スープ



サラダ

ビーズゼリーでのトッピング以外でも、工夫次第で様々な食品へ配合が可能です。  
『キトサンde胆汁酸ダイエット』にご興味のある方は、是非ご相談ください。



ビスケット、クッキー



ラーメン(麺)



お粥



食パン