

健康寿命が気になる人に朗報!

大麦生まれ、諫早育ちの栄養補助食品



大麦のチカラを食べて身につける

健康的「麦活」ライフのススメ!



RECOMMENDED ITEM

### 九州産大麦ポリフェノール/ベータグルカン

腸内環境を整えれば、美肌効果はもちろん、生活習慣病の改善や免疫力の向上にも期待できる。諫早発祥の栄養補助食品「大麦ポリフェノール」と「大麦ベータグルカン」は、そんな腸活はもちろん、大麦から取れる植物ポリフェノール、食

後血糖値の上昇を抑える「大麦βグルカン」など、さまざまな健康的アプローチができると話題沸騰中だ。そのまま口にしても、飲食物に混ぜるだけでも簡単に摂取可能。大麦のぬかから抽出した植物由来なので、安心して利用できる。

大麦の外皮を取り除いて加工した「押麦」は、お米と一緒に混ぜて炊くと食感も抜群。「丸麦」は外皮を剥き周りを削ったもので、手づくり味噌の材料として利用できる。リピーター続出の人気商品だ



大麦を取り扱って90年以上の実績を持つ〈伊東精麦所〉。こちらが〈長崎工業技術センター〉と共同で開発した栄養補助食品は、世代を問わず愛されている

伊東哲也専務をはじめ、大麦のスペシャリストたちが揃う〈伊東精麦所〉。大麦が本来持っている効能や可能性をカタチにしたいと、日々奮闘中だ



HPはコチラ!



伊東精麦所  
イトウセイバクショ



諫早市津久葉町99-36  
☎0120-169-055  
🕒9:00~17:00  
📅土・日・祝休  
📍あり