

管理栄養士のやさしいヒトシナ

鎌倉時代の喫茶養生記にも記されているように、お茶は昔から身体に良いとされていること。また、今まで急須に残していた茶殻には7割の栄養が残っており、お茶を粉末にすることで現代人に不足しがちなビタミン、ミネラル、食物繊維など摂ることができ、これまで飲んできたお茶よりも豊富な栄養素を摂取できることから、奈良県の名産「大和茶」を使用した商品を管理栄養士の目線で開発しています。

また、アレルギーを持つ子の母として、身体に必要な成分は入れず、素材そのものを美味しくいただけるようバランスよく組み合わせ風味豊かにしています。奈良県産農薬不使用の”粉末のお茶”（緑茶ブレンド・ほうじ茶ブレンド・緑茶レモンガラス・ほうじ茶黒糖生姜）が4種類と、緑茶・ほうじ茶・和紅茶に合う素材と不足しがちな栄養素を摂れるよう組み合わせた”無添加お茶漬け”（緑茶のり、ほうじ茶しそ、和紅茶しいたけ）の3種類があります。



住所	〒630-8113 奈良県奈良市法蓮町726		
TEL	0742-27-5058	FAX	0742-27-5058
URL	https://www.su-balance.com		