砂糖不使用で低カロリー、水だけで作れる「粉ジャム」先行割引販売を開始

報道関係各位

粉ジャム作成委員会は、クラウドファンディングサイト「readyfor」にて 2018 年 12 月 26日（水）より、砂糖不使用で低カロリー、水だけで作れる「粉ジャム」（いちごキウイ味）の資金調達と並行した先行割引販売を開始いたしました。

■背景

遥か昔から重宝され、現代に至るまで広く普及しているジャム。
どのジャムも非常に美味しい反面、カロリーが高く、甘すぎたり開封後にカビやすく、スプーンの出し入れによる雑菌の付着や繁殖、ビンの形状によりジャムが中に残ってしまいもったいないなど、少々不便な点も混在しているのです。

当企画はそれらの問題解決に加え、栄養バランスの改善による健康促進や生活習慣病の予防、そして食生活に新しい価値の提供をすることを目的としています。

■概要

・開封後にカビやすい、大量の砂糖で甘すぎるなど、従来のジャムの問題点を解決
・増粘剤に食物繊維を使用することで腸内環境や栄養バランスの改善に貢献
・砂糖不使用で甘すぎず、さっぱりとしたいちごキウイ味。
・従来のジャムの約14～15倍の食物繊維量を含みつつ、カロリーは従来の約半分。
・規格外果物の活用や、食べられる食品が捨てられてしまう食品ロス問題にも貢献

粉ジャムを通じて新たな健康的なレシピ考案や食生活、栄養バランスの見直しや改善などを図り、健康的かつ活動的な日々を送るサポートをしつつ、既存の概念にとらわれない新しい価値の提供と創造を目指す。

■本件に関するお問い合わせ先

掲載ページ URL：https://readyfor.jp/projects/jam-powder
担当：関口みどり
E-Mail：fukuroirimasen@gmail.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com