糖質制限食のセレクトショップ『低糖良品』がオープン
糖尿病患者さま、栄養療法を実践される方などへ
“家庭で気軽においしく、主食のパン・ご飯を食べられる環境”を提供

株式会社低糖良品(代表取締役：本田
泉、所在地：東京都中央区)はこの度、糖質制限食(低糖質食品)のセレクトショップ『低糖良品』がWebショップとしてオープンいたしました。
糖尿病患者様など糖質制限を余儀なくされる方々に、ぜひご利用いただきたいショップとなっております。
主食であるごはん・パンを、家庭で気軽に作ることが可能な素材をラインナップしました。食費も素材で購入することで、加工品を購入するよりも50%程のコストダウンができます。

ショップURL： http://teitouryouhin.com

■糖質制限食の必要とされる背景
糖尿病患者様は、血糖値の上昇を抑えるためのインスリンが枯渇または低下しているため、糖質を摂取することが直接体内の血糖値を高い状態にしてしまうことにつながります。また他の病気を発症させたり、命に関わる症状が発生することにつながるため、この糖質制限食は生活に欠かせないものとなっています。
さらに血糖値の激しい昇降は、脳に負担をかけることで精神機能に障害(幻覚・幻聴・パニック)を及ぼす場合がある(※)ため、栄養療法を実践される方はこの糖質制限食が必要とされています。
(※1)日本ではあまり知られておりませんが、アメリカでは非常にポピュラーな考え方です。

しかし、今までは糖質制限食を必要とされる方に、主食であるごはんやパンなどの穀物類を気軽に用意することが困難でした。
それは、ごはんやパンなどの生成された穀物は、糖質の吸収を早くするため血糖値を急激に上昇させてしまうものだからです。
今までは、パンの糖質制限食として“ふすまパン”を市場に出しておりましたが、主な販売形態が冷凍での販売という形であったため、「輸送・保管・価格」などに問題があり、なかなか気軽に食卓に出すことが出来ませんでした。
またごはんに関しても、炊いた状態のパック販売がやっとスタートした状況です。

しかし、この度『低糖良品』ではメーカーの方々との直接交渉により、素材での販売を可能としました。
家庭で作ることにより、「輸送・保管・価格」の三大問題を解決できます。
また、自分で作ることで色々なアレンジを楽しめるようになりました。

■商品例
1.「ふすまパンミックス1kgパック［パン de スマート 家庭用素材］」
市販のホームベーカリーで、“ふすまパン”を簡単に作ることが出来るようになりました。

内容量：1kg
価格　：1,800円(税込)
発売日：発売中

2.「低GI(※2)ブレンド米(おいしくごはん家庭用素材)」
市販の炊飯器で簡単に作ることが出来るようになりました。

内容量：3kg
価格　：オープン価格
発売日：2011年12月　下旬　販売開始予定

(※2)グリセミック指数(glycemic index)の略称。炭水化物が消化され、糖に変化する速さを相対的に表した数値。

また『低糖良品』では、気軽に家庭で糖質制限食を取ることが出来るようにとの思いでオープンしておりますが、さらなる皆様のニーズにお応えするため、他にも良い糖質制限食をセレクトし、販売をしていきます。

■会社概要
社名　：株式会社低糖良品
所在地　：東京都中央区銀座1-15　マック銀座ビル505号室
代表取締役：本田　泉
設立　：2011年11月

■ショップ概要
名称　：　低糖良品
URL　：　http://teitouryouhin.com
販売責任者：　本田　泉
概要　：
糖質制限食(低糖質食品)を扱うWebショップ。「家庭で気軽に、糖質制限食(低糖質食品)を食べよう」をキーワードに、品物の質がいいだけでなく、安価というものも良品の一つの視点であると考えています。

■プレスリリースに関するお問合せ先
株式会社低糖良品
担当　：　本田　勝人
TEL　：　090-6951-3811
E-mail：　info@teitouryouhin.com

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