

『マンナンレバー』のご紹介。

カロリーは生レバーの
半分



**加熱加工品の為、安心・安全！
賞味期限も常温で180日！**

・『マンナンレバー』のマンナンって？

こんにゃくに含まれている食物繊維にグルコマンナンとよばれるものがあります。ここから取ってマンナン=こんにゃくというわけですよ。ここにレバーの様なこんにゃくなのです。<グルコマンナンの最大の特徴>胃で消化されずに腸までとどくため、腸の働きが活発になる。

・もっとすごいぞグルコマンナン！

グルコマンナンは老廃物やガン細胞などつくりだす有害物質を吸着しながら腸内を移動し排泄される。このため便秘の解消や大腸がんの予防にも効果がある。またグルコマンナンには腸からコレステロールと糖質の吸収を抑える働きもあり動脈硬化や高血圧、糖尿病などの予防にも役立つと言われています。さらに低カロリーのうえ、満腹感も得られるので減量を目指す人にはもってこいの食材なのです。

えっ！これがこんにゃく？
某精肉担当者のお言葉です。
何のレバーなの？が最初の言葉。
そんな驚きが広がっています。



マンナンレバー

内容量：20枚
1ケース：8袋

* 開封後保存する場合は袋内の液を捨てず、液に浸して要冷蔵で3日以内にお使い下さい。

『何も言わずにお客様に出し、実はこんにゃくです。と種明かしした時の驚いた顔を見るのが楽しみ。』
そう語ってくれた料理人の方もおられました。

あなたも料理に**遊び心**をとりいれてみませんか？

秘密は特許製法にあり！

マンナンレバーは今までのこんにゃくとは全く違います。

- ・特有のにおいを完全除去
(脱アルカリ 特許第3829211号)
- ・天然色素をこんにゃくに練りこみ色を出させない。
(色 特許第3905830号)

調理方法

- 1** 旨みの調理済み！袋内の水気を切るだけ。
(脱アルカリ製法)
- 2** お好みの大きさにカットして盛りつけるだけ。
盛りつけ後もドロップしないのも特徴です。
(調理例は半分にカットしました。)
- 3** 是非ごま油でお召し上がり下さい。
油のまろやかさでこんにゃくがレバーに早変わり！
(表面に食用油を軽くぬるとより本格的に！)
- 4** しかもこんにゃくの機能性はそのまま！
(もっとすごいぞグルコマンナンの部分)



マンナンミール

ハイスキー食品工業株式会社

TEL 087-898-1125