

本当に効果を実感できたのはコレです。

an-an カラダに良いものカタログ

本当にいいものに出会えば、カラダの不調はきっと解消できるはず。
編集部が実際に試して選んだこだわりのアイテムをぜひお試しあれ!

an-an カラダに良いもの 認定

原材料はこれら!

りんご酢 あかもく 真昆布 がごめ
昆布

KEYWORD

いま話題の食材、
あかもくの
パワーって?

あかもくとは、昆布やワカメなどと同じ海藻の一種。低カロリーで栄養価が高く、スーパーフードとして、世界でも注目されている海藻だけど、特にあかもくは栄養成分が豊富。中でも免疫力向上や抗アレルギー効果などが期待出来る食物繊維のフコイダンの含有量は、海藻類の中でトップクラス。ビタミン類も豊富なので、女性の美と健康の強い味方なんです。

POWER OF AKAMOKU

フコイダン(免疫強化)

フコキサンチン(脂肪燃焼、糖尿病予防)

ボリフェノール

ビタミンK

ミネラル

ツンとしない。
海の“出汁”が
香ります。

お湯漬けした時底でこんなネバネバ

NEXT

○○○○○○○○○○
○○○○○○○○○○

AKAMOKUSU

写真・多田 寛 (DOUBLE ONE) スタイリスト・仮屋蘭寛子 ヘア&メイク・浜田あゆみ(メランジ) モデル・メイ・パクディ 文・板倉ミキコ

file - 158

あかもく酢

¥556 (120mL)

TAC21 046-872-4811

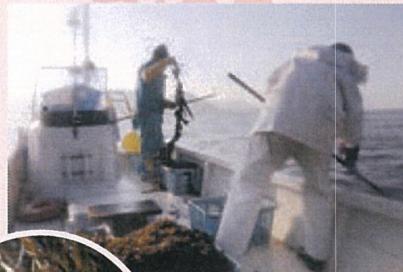
<http://www.tac21naturalfood.co.jp>

磯の香りと海藻の旨味たっぷり!
「あかもく」を漬け込んだお酢。

免疫力アップにつながると話題のネバネバ成分・フコイダンや、カラダに必須のミネラルをたっぷり含み、海のスーパーフードと大注目の海藻“あかもく”。今回紹介するのは、暑さ疲れ解消の力を秘めた“酢”に、“あかもく”を漬け込んだ一品。クセがなく旨みたっぷりだから、どんな料理とも相性抜群。日本人の舌に合う、夏バテ防止食品なんです。

POINT

湘南逗子の小坪漁港で収穫した
新鮮なあかもくを使用。



「あかもく酢」の「あかもく」は、メーカーの本拠地がある、神奈川県の逗子海岸で採れた地元産。冬場、岩盤をたっぷり含んだ潮流で育った“あかもく”を、すくい取るように丁寧に水掻げし、その後直ぐに陸に上げ、丘の上で日干しにする。手間暇かけた作業が高い栄養価を維持するのだ。