

# 日本の伝統食材 × ハーブエキス

## はちみつに代わる「第3のシロップ」



100% 植物由来

はちみつ不使用

1歳未満も安心

環境保護

ヴィーガン対応

### ボタニカルシロップ

ミツバチの力を一切借りず、自然の恵みだけで作った100% 植物性の「はちみつ風シロップ」です。

気候変動による生態系への影響が危惧される中、ミツバチに負担をかけないサステナブルな選択肢として開発。また、はちみつを一切含んでいないため、ボツリヌス症の懸念からこれまでシロップを共有できなかった「1歳未満の離乳食期の赤ちゃん」から大人、ヴィーガンの方まで、誰もが安心して同じテーブルを囲めるボーダーレスな食卓を実現します。

#### 【原材料】

米水飴（国内製造）、水あめ、りんご果汁、カモミールエキス、レモン果汁、リンデンフラワーエキス、カリンエキス、ほうじ茶ペースト／甘味料（カンゾウエキス）



#### 日本最古の甘味料「米水飴」

ベースとなるのは、奈良時代から受け継がれる日本の伝統甘味料「米水飴」です。腸内環境をサポートする「オリゴ糖」が含まれているのが最大の特徴です。精製糖にはない奥深いコクとやさしい甘さを持ち、お米と麦芽というシンプルな植物性原料のみで作られているため、環境負荷が極めて少ないサステナブルな甘味料です。



#### 日々のすこやかさに寄り添う「植物エキス」

東洋の知恵と西洋のハーブを融合させ、現代人のすこやかな暮らしをサポートする機能的な価値を持たせました。カモミールとリンデンで華やかな香りを表現。さらに、カリン（ビタミン・タンニン）、ほうじ茶（カテキン・ポリフェノール）、カンゾウ（有用成分グリチルリチン）など、日本の食文化に根付く植物エキスを独自配合しました。