

「温活」で冷えに負けない身体作り

手足の指先が温まらない

寝起きが辛い

目元のくまが気になる

肌荒れがひどい

冬の寒さだけでなく、夏場も冷たい飲み物や冷房などによって一年中身体を冷やしてしまいがち。冷えは万病のもと！冷えからくる体調不良、最初は軽度でも積み重なれば大きな病気の原因になる可能性も。綺羅生姜黒糖を入れた温かい紅茶を飲んでから、シャワーではなく湯船にゆっくり浸かってリラックス。綺羅生姜黒糖で「温活」はじめてみませんか。

綺羅生姜黒糖 おすすめの召し上がり方



ティーカップ1杯の熱い紅茶に、ティースプーン1杯の綺羅生姜黒糖を入れよくかきまぜてお飲みください。紅茶に含まれるテアフラビンと生姜の辛味、黒糖のまろやかな甘味は相性がよくおいしくお飲みいただけます。また、あたたかい紅茶との相乗効果で身体がほっと温まります。

約90杯分 1杯(3g)あたり12kcal・20円

ヨーグルトと
無糖・低糖のヨーグルトに
豆乳や牛乳と
ほんのり甘いジンジャーオレ
炭酸水と
お湯で溶かしてから炭酸水で割れば
手作りジンジャーエール
煮物・煮魚の隠し味に
黒糖が味に深みを出してくれます
生姜が臭み消しにも
お菓子作りにも
クッキーやホットケーキをカロリーオフ