

INCA INCHI PROTEIN

インカインチ プロテイン (粉末タイプ)

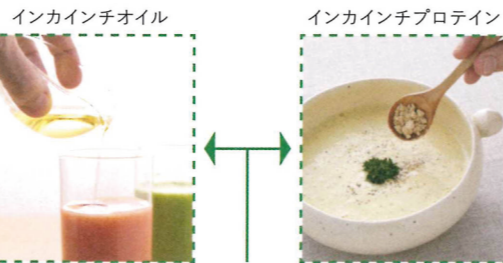


アルコイリスは「ペルーのNGO・企業・大学と連携し、貿易の促進を基本とした相互交流による、持続可能な熱帯雨林開発の実証」をミッションとしています。

インカインチ プロテインとは

About Inca Inchi Protein

インカインチ(インカグリーンナッツ)搾油後の原料のみを使った、食品添加物不使用のプロテインパウダーです。必須アミノ酸を含む良質なタンパク質が約60%と豊富で、脂質やミネラルのバランスが良く消化吸収性にも優れています。



コールドプレスで压榨

インカインチナッツを手摘みで収穫



キャラブナッツプロテインバー

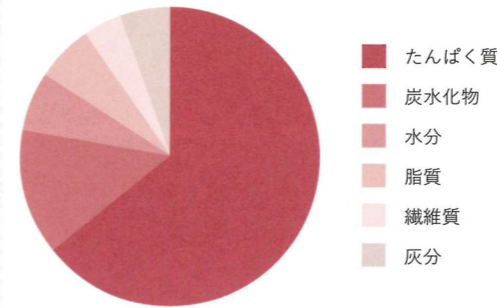
【材料】

- インカインチプロテイン 30g
- キャラブパウダー 30g
- アガベシロップ 大さじ3
- プルーン 10粒(80g)
- くるみ 20g
- かぼちゃの種 15g
- インカ天日塩 ひとつまみ

【作り方】

- ・くるみとかぼちゃの種は細かく刻んでおく。フードプロセッサーにプルーン、アガベシロップ、塩を入れてペースト状になるまで混ぜる。
- ・ボウルに取り出し、キャラブパウダーとインカインチプロテインを粉気がなくなるまで混ぜる。
- ・くるみとかぼちゃの種を入れて混ぜ、ファスナー式のビニール袋に入れて薄くのばし、冷凍庫でひと晩凍らせる。袋をさいて、好みのサイズに切り分ける。

インカインチプロテインの成分構成は
たんぱく質が約60%を占め、オメガ3脂肪酸
(α-リノレン酸)も約2%含まれています。



アミノ酸 mg/100g	インカインチ プロテイン	きな粉 全粉大豆	上新粉
・グリシン	6,260	1,554	291
・アラニン	2,080	1,554	354
・バリン	2,680	1,865	395
・イソロイシン	2,030	1,802	260
・ロイシン	3,800	2,859	521
・セリン	3,700	1,678	312
・スレオニン	2,620	1,367	218
・リジン	2,470	2,176	229
・アルギニン	5,760	2,673	500
・シスチン	1,500	584	145
・メチオニン	672	559	156
・フェニルアラニン	1,290	1,989	343
・チロシン	2,970	1,243	260
・トリプトファン	1,950	491	90
・ヒスチジン	1,110	994	166
・アスパラギン酸	6,730	4,165	593
・グルタミン酸	7,450	6,217	1,146
・プロリン	2,120	1,865	281
合計	57,192	35,635	6,260

インカインチ プロテイン 粉末タイプ

定価 1,550円
内容量 180g
賞味期限 製造日から18ヶ月
保存方法 直射日光・高温多湿を
避け涼しいところで
保存
原産国名 ペルー



インカグリーンナッツ インカインチオイル

天然のビタミンEが豊富で
酸化に強いオメガ3オイル

180g 1,650円
460g 3,680円

※ 価格はすべて税抜き



インカインチ有機ドレッシング
オニオンマスタード
200ml 816円

インカインチ・プロテインの手軽な活用例

1日9g(ティースプーン3杯分)を目安に果物にかけたり飲み物に混ぜてお召し上がり下さい。きな粉のような香ばしさとナチュラルな甘みが特徴です。

グラノーラ、ヨーグルト
季節のフルーツ



飲み物やスムージー
に混ぜて



カレーやごはん
ひとふり



スープや味噌汁
に入れてコクを出す



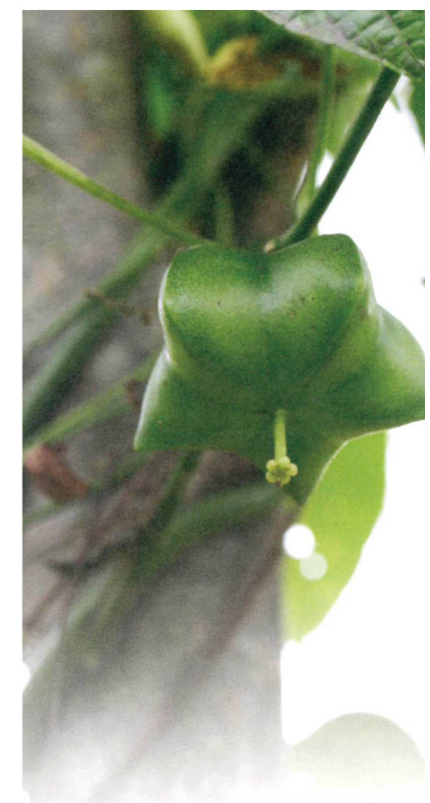
プロテイン・ベジマヨネーズ

【材料】

- 豆腐 1丁(300g)、インカインチオイル 50cc
- アガベシロップ 小さじ2、インカインチプロテイン 大さじ2
- レモン果汁 小さじ2、インカ天日塩 小さじ1
- 練り辛子 大さじ1/2、黒胡椒 適宜

【作り方】

- ・豆腐はざるに掛けて水気をかるく切っておく。
- ・すべてをミキサーでよく混ぜる。



おろくろたより
No.4201 15-176 12/4

レシピ協力:一般社団法人ホールフード協会