

タイガミール



タイガミールは優れた保水性を持ちミネラルの吸収率を向上させるトレハロースに化石サンゴ、トリニティー（シルク含有アパタイト被覆二酸化チタン）、有機ゲルマニウムを配合した画期的な「食品アイテム」です。

タイガミール
800g / ¥33,600 (税込み)
タイガミールは、安全・安心な食品の材料として様々な食材に1〜3%ほど配合してお使い下さい。



【トレハロース】

トレハロースは昔から地球上に存在している天然の糖質で、自然界の動植物に多く含まれている「安全・安心な糖」です。甘さは砂糖の約45%。優れた耐熱、耐酸性の性質を持ち、デンプンの老化防止やタンパク質の変性防止にも効果を発揮し、食品組織を安定化させることから、料理をはじめとして和、洋菓子などの食品、化粧品と幅広く利用されています。

トリニティーで 生命力アップ

二週間後



トリニティー添加



水道水だけ

【トリニティー】

食品添加物として認可されている二酸化チタンは、白色の着色料として食品に幅広く利用され、体内に吸収されることのない、高い安定と安全性を備えた素材。トリニティーは、この二酸化チタンにシルクとアパタイト（リン酸カルシウム）を被覆させた、生体に最も適合するタイプの二酸化チタンです。トリニティーは有害物質などの吸着とデトックスを促し、タイガミールのエネルギーバランスを整えるマテリアルの一つです。



【化石サンゴ】

沖縄県与那国島産の化石サンゴは6種類の必須ミネラル [カルシウム、マグネシウム、ナトリウム、鉄、リン、カリウム] と3種類の微量ミネラル [マンガン、亜鉛、銅] を含む、49種類もの元素をバランスよく含有し、体内のミネラルバランスを整えます。また、これらミネラル群は、トレハロースとの相性もよく、トレハロースが体内へのミネラル吸収を手助けしてくれます。



【有機ゲルマニウム】

有機ゲルマニウムは、血中で血球に結合して体内を循環、体内で酸素を豊富にし、疲労物質や老廃物、汚染物質、重金属類を分解したり、排出する機能に優れるほか、免疫細胞に対する活性作用や抗炎症作用、諸器官の機能回復などを促す触媒のような働きをします。特に血流量の多い肝臓、肺、脳などの器官において効力を発揮したあと、速やかに体外に排出される安全・安心な生理活性物質です。

〜タイガミールが奏でるおいしさのハーモニー〜

ご飯の「やわらかさ」を保ちます



お米を炊く時にタイガミールを加えると、むれ臭防止、保温中の着色防止や時間が経ってもベタベタしにくく、冷凍保存してもご飯が硬くなりにくくなります。パスタ、うどん類でもタイガミールを使用すれば麺の茹で時間の短縮や茹で伸び防止にもなります。また、パンづくりに使用すれば、しっとりふっくらしたパンが焼き上がります。

タンパク質食品の「なめらかさ」を保ちます

卵焼きなどの焼き物料理を作る際にタイガミールを加えてから焼くと、きめ細かい、しっとりした料理ができ、ダシの風味も引き立ちます。また、プリンやアングレーズソースも柔らかく仕上がり、メレンゲを立てた際の気泡が安定するため、お菓子づくりには欠かせないアイテムです。



野菜やフルーツの「みずみずしさ」を保ちます



タイガミールを加えた水にカットフルーツや野菜を浸すと、時間がたっても、新鮮さを保ち、「みずみずしさ」や「シャキッとした歯応え」をキープします。また、肥料や植物活性剤として植物の成長促進にも期待がもてます。

加熱や冷凍保存しても「食感」「風味」「色」を保ちます



タイガミールを糖質調味料として使用すれば、食品の組織を安定させて乾燥や凍結によるダメージから守るバリアの役目を果たしてくれます。そのため加熱や冷蔵保存しても、食品の柔らかさや味、色が変わらず美味しい料理が出来ます。家庭料理には無くてはならない素材の一つです。

■お問い合わせ



発売元 ■株式会社 環境保全研究所
〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里3545-5896
TEL. 0551-48-5300 FAX. 0551-48-5388
<http://www.kankyo-hozen.info>