

北海道産甜菜
100%

果寡糖有助於
促進排便順暢

日式健康習慣



北海道寡糖

凝聚北海道
自然恩惠的
香甜寡糖糖漿

北海道寡糖

由作為砂糖原料的甜菜製成
添加果寡糖的甜味料

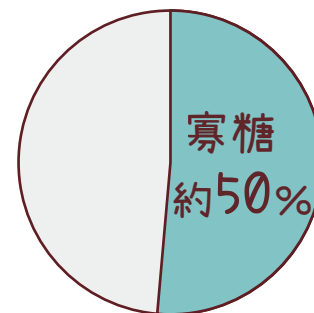


可作為配料加入優格、
甜點與飲品



可替代砂糖用於料理

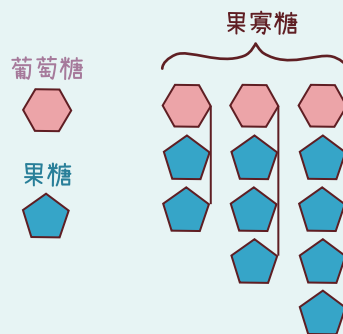
其特色在於由北海道寒冷氣候孕
育出的自然甜味。



含有如果寡糖等寡糖，
固形分換算約為50%

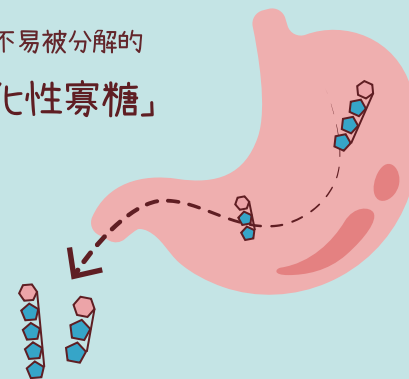
何謂果寡糖

是由一個葡萄糖與2~4個果糖結
合而成的物質。



在胃與小腸中不易被分解的

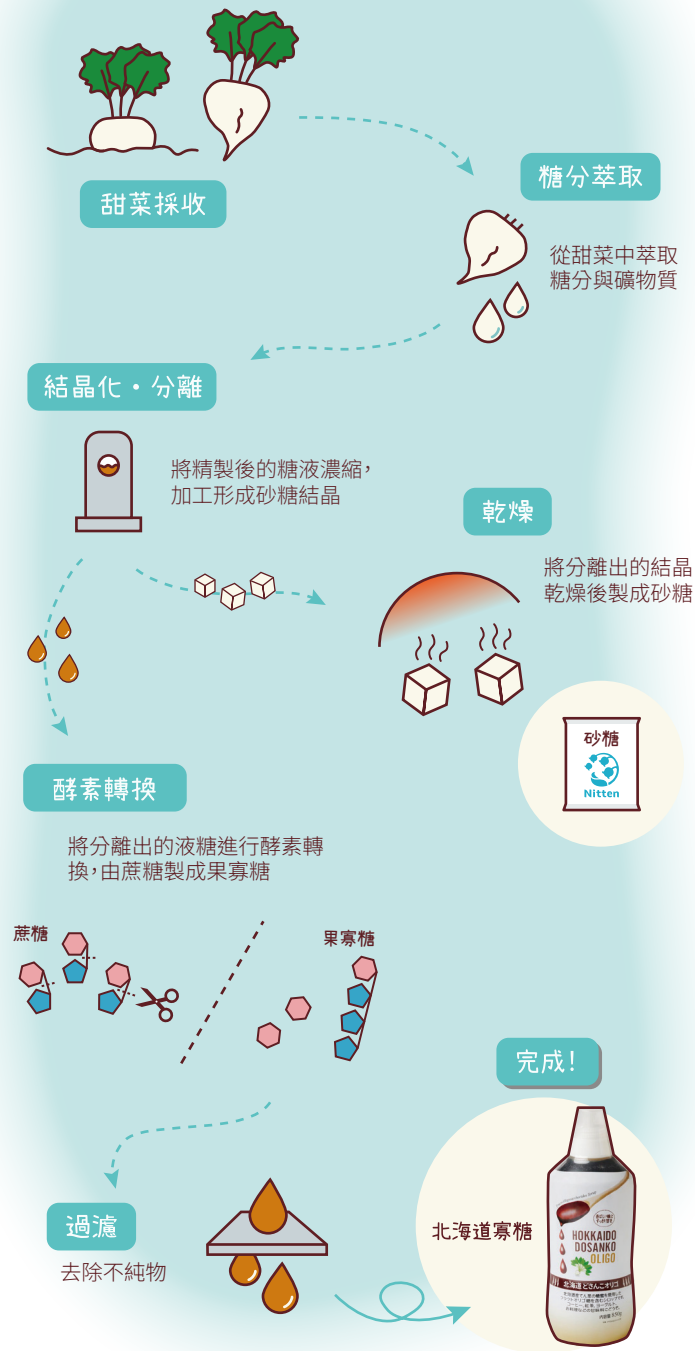
「難消化性寡糖」



不在胃與小腸中被分解，可到達大腸的
「膳食纖維」。

因不易被消化吸收，可減少相較於一般
砂糖的熱量攝取。

北海道寡糖製作過程



おいしくなあれの原材料。



日本甜菜製糖株式会社

日本東京都中央区京橋二丁目6-4
www.nitten.co.jp



用於甜點製作

黃豆粉布丁

材料 (5份)

粉末吉利丁 5g、水 50cc、牛奶 200cc、
北海道寡糖 50g、黃豆粉 15g、鮮奶油 100cc、
北海道寡糖 3大匙 (裝飾用)

作法

1. 將粉末吉利丁用50cc的水浸潤。
2. 將牛奶與北海道寡糖放入鍋中加熱。
3. 取部分步驟2的液體至另一容器中，加入黃豆粉充分攪拌至溶解後，再倒回鍋中。
4. 將步驟1加入步驟3中溶解，並以冰水冷卻，同時攪拌至產生濃稠感。
5. 加入打至五分發的鮮奶油拌勻，倒入容器中冷卻凝固。
6. 最後撒上北海道寡糖作為裝飾。

其他使用方式

