

黒ごまラテ

産前・産後ケアのプロ愛用

ママといっしょに
お子様もごくごく♪



「黒ごま」と「きなこ」の香ばしい風味で、優しい甘みがある黒ごまのラテをご紹介します。黒ごま由来の食物繊維、鉄分、カルシウムたっぷり。ノンカフェインなのでお子様にも。忙しい毎日。休憩タイムといっしょに栄養補給もできちゃいますよ。

フェスタに参加してくれた
育児中・マタニティママに
試飲してもらいました♪

また
飲みたい
100%

おいしい
100%



2024年3月5日「産後の日」
産前産後ケア部のフェスタ開催!

『産前産後ケア部』とは

すべての家庭で平等に産前産後ケアを受けることが当たり前になることを目指し、産前産後ケアに関わる他職種の専門家を集い、全国のママとパパをサポートしています。全国版産前産後ケアMAPをご活用ください!

WEB
SITE



九鬼産業株式会社
黒ごまラテシリーズ

独自製法で黒ごまをパウダー状にしました。牛乳や豆乳と混ぜるだけ。冷たくても混ぜやすいので忙しい朝にぴったり!お菓子作りにも。人工甘味料・香料・着色料・保存料等不使用。

REVIEW

産前・産後ケアのプロがおすすめ!

松坂愛弓 / ベビーマッサージ講師



不足しがちな鉄分やカルシウムを親子で補給できるのが嬉しい。混ぜやすいから赤ちゃんを抱っこしながらでも作れて飲む手軽さ!我が家は朝パンと一緒に飲んでます。食物繊維も豊富だからおなかにも◎♪黒ごまラテ入りチーズハットクを作ったら家族に大好評でした。

小野明華 / ヨガ講師



ノンカフェインだから妊娠中や授乳中のママには嬉しいですね。とっても濃厚で満足感もあります。1歳と3歳の子どもはオーツミルクと混ぜてグビグビ飲んでます。ノンスイートはホットケーキミックスに混ぜて黒ごまブレパンケーキに。栄養満点なおやつになります。

今井麻純 / 助産師



黒ごまは鉄分が豊富なんですよ!妊娠中の鉄分補給は、生まれてくる赤ちゃんの貯蔵鉄を増やすことにもつながり、ママと赤ちゃんの貧血予防になります。また、体内に蓄積されにくいビタミンEが豊富なのが嬉しいポイント!冷えや妊娠・出産に必要な女性ホルモンの代謝にも関与しているので、手軽においしく取り入れられる黒ごまラテはおすすめです。

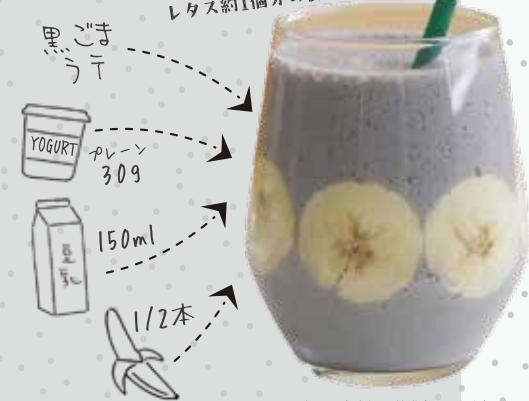
山澤いずみ / 薬膳講師



黒い食材は薬膳の考え方から言うところの巡りを良くしてくれます。アントシアニン、ルチンなどのポリフェノールを多く含むため、血流を改善して体温が上がります。産前産後は特に血が不足がちなので是非飲んでほしいもの。めまいや目のかすみ、白髪にもいいといわれています。我が家の子どもたちは毎朝牛乳とシェイクしていて、私は甘さの調整がしやすいノンスイートが好みます。

栄養満点おすすめレシピ 黒ごまバナナスムージー

1/4日のカルシウム*1
1/3日の鉄分*2
レタス約1個分の食物繊維*3



*1 日本人の食事摂取基準(2020年版)
*2 日本食品標準成分表2020年版(八訂)
*3 レタス1個は215g(可食部)食物繊維2.3g

黒ごまラテ

スーパー・ベビー用品店で好評販売中!

九鬼産業株式会社

「ごま一筋!」創業明治19年の九鬼産業株式会社。長きにわたり「ごま製品」で日本の食産業を支えてきました。【ごまの力】を知り尽くした企業が開発する「黒ごまラテ」で、おいしく手軽に栄養補給!

<https://www.kuki-info.co.jp/>



工場見学にも
お邪魔しました☆

