

様

みずみずしい「ジャンボアロエ」をプレゼント！

気候温暖な静岡県菊川町でメロンやお茶の販売に携わり 26 年目を迎える「ときわ茶園」が、ハウス栽培で丹念に育て上げた大きなアロエベラは、美しくつややかな葉皮と、繊細なみずみずしさが自慢の一品。アロエベラはその大きなサイズを生かし、幅広い用途に使えることから長く人々に重宝されてきた。葉肉のゼリー部分にヨーグルトやハチミツをトッピングして食べたり、やけどや虫さされの患部に塗布したりと、使い方はお好み次第。このジャンボなアロエベラ（一枚 500～600g、5～6 枚入り）を抽選で 3 名様にプレゼントする。

【アロエベラのメリット】

- 1) (キダチアロエと比べ) ビッグサイズだから、食用や塗布用など一枚で何通りもの使い方が楽しめる。
- 2) 腸内の善玉菌を増やし、内臓の調子を整えてくれる。ヨーグルトと一緒に食べれば、さらに相乗効果が。
- 3) 体内の老廃物の排出を助け、便秘を改善してくれる。
- 4) ネバネバ成分の糖タンパクが腸内の炎症を抑え、粘膜を保護してくれる。
- 5) やけどや切り傷などの患部に塗布すれば、早くきれいにケアできる。
- 6) 肝臓の調子を整え、アルコールを分解する働きがあり、二日酔いを和らげる

【アロエベラのおいしい食べ方】

生食：皮をむき、葉肉のゼリー部分をサイコロ状に切り、醤油や酢、ハチミツ、マヨネーズ、ヨーグルトなどをかける。熱湯に 20 秒間ほどくぐらせるとアクがとれる。

ジュース：原液のまま飲むか、その他の果汁や牛乳と混ぜ合わせてから飲む。

天ぷら：天ぷらの衣をウコンにすると肝臓への働きかけがさらにアップ。