

カナダオンタリオ州から
数々の受賞歴を誇る最高品質の
メープルシロップ

マーティン家の
薪焚き製法

WINDING ROAD

CFIA認定
(カナダ食品検査庁認定)
認定番号3NFMXJJ9



究極の糖度 (BRIX) 67

ワインディングロード
メープルシロップ

✓ CFIA認定

WindingRoad社のメープルシロップは、多くのメープルシロップ製造会社の中で20%以下しか取得していないCFIA（カナダ食品検査庁）の認定を受けたメープルシロップです。



この認定は、WindingRoad社のメープルシロップがカナダ食品安全基準に準拠した「安全性」「健康に良い商品」そして製造過程における「トレーサビリティシステム」が保証されていることの証明になります。

✓環境に配慮した製法

樹液を煮詰める際に、森林の健全な成長の為に伐採された間伐材を薪として使用することでCO2排出量削減に貢献しています。



✓豊富な受賞歴と実績

マーティン家では、メープルシロップ製造元として手間暇をかけてメープルの木を一本一本選別しながら薪焚き製法で丁寧に製造しており、豊富な受賞歴を誇ります。



✓ メープルシロップに含まれる多くの栄養素

カナダの大地の恵みをたっぷり吸い上げたカエデの樹液から作られるメープルシロップは、他の一般的な甘味料に比べると、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖質の代謝に不可欠な亜鉛、余分なナトリウム（塩分）を排出するカリウムといったミネラルを多く含んでいます。

その他、ビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機質、ポリフェノールも含まれていて、白砂糖やはちみつと比べてカロリーが低いのが特徴です。

また、農薬はもちろん着色料や添加物など化学物質を一切含まず、高温で煮詰める過程で殺菌されている安全、安心な食品です。

✓ 丁寧な薪焚きで生まれる栄養素

アメリカ・ロードアイランド大学は、メープルシロップに含まれている67種類ものポリフェノールを特定しました。その中には、煮詰める段階で生成される「ケベッコール」名付けられたものもあります。一方、東京大学大学院の研究チームは世界で初めてメープルシロップの肝臓保護効果と肥満を抑制する可能性があることを動物実験では示しています。

赤ちゃんからお年寄りまで、安心して口にできるメープルシロップは、健康という視点から毎日の「食事」を見直す意味でも、今求められている食材といえます。

メープルシロップには他の一般甘味料と比べて、多くのミネラルやビタミン、ポリフェノール、抗酸化物質が多種類含まれています。



可食部100g当たりの成分値

甘味料成分比較

	メープルシロップ	はちみつ	上白糖
エネルギー (kcal)	257	294	384
たんぱく質 (g)	0.1	0.2	0
脂質	0	0	0
炭水化物 (g)	66.3	79.7	99.2
ナトリウム (mg)	1	6	1
カルシウム (mg)	75	1	1
カリウム (mg)	230	18	2
マグネシウム (mg)	18	1	微量
マンガン (mg)	2.01	—	—
亜鉛 (mg)	1.5	1	0
ビタミンB1 (チアミン) (mg)	微量	微量	0
ビタミンB2 (リボフラビン) (mg)	0.02	0.01	0
ナイアシン (mg)	微量	0.1	0

成分値：日本食品標準成分表2015年版（七訂）



WindingRoadメープルシロップ 詳細はこちらから

<https://windingroad.sokoweb.net/>



カナダでは2月中旬～4月初旬【2か月間】が樹液の採取時期です。4種類のメープルシロップのカラーでテイスト（風味）が変わります。糖度が高い1番搾りの「ゴールデン」から「アンバー」「ダーク」、そして芳醇な味わいの「ベリーダーク」まで取り揃えております。

輸入総代理店 合同会社SOKO



神奈川県横浜市港南区港南台8-7-45

E-Mail customer@sokoweb.net