

キク科のハーブ
ステビアで作った低糖質甘味料

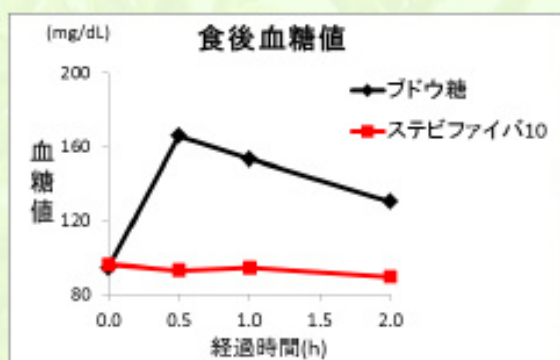
ステビファイバ10

砂糖と比べて

糖質 約90%カット

砂糖のような自然で優しい甘味の低糖質甘味料

低糖質スイーツ、パン、ドリンクなど幅広いレシピに
砂糖の**1/10量**で、砂糖の代わりにご使用頂けます



ステビファイバ10摂取時は
食後の血糖値の上昇が優位に
おさえられました！

※75gのブドウ糖と、7.5gのステビファイバ10を
摂取した後の血糖値の変化を確認

図：血糖値上昇抑制効果 平均値（社内試験）

品名： ステビファイバ10
包装形態： 1kg×10袋/ケース
品質保証期限： 12ヶ月（常温保管）
アレルギー物質（28品目）： なし
表示例： 甘味料（ステビア）

池田糖化工業株式会社

ステビファイバ10

砂糖を使わず、糖質オフ。
バター香るプレーンマフィン



低糖質マフィン



材料 (小6個分)

薄力粉	130.0g
ステビファイバ10	7.0g
ベーキングパウダー	4.0g
無塩バター	20.0g
卵	1個
ココナッツオイル	30.0g
牛乳	50.0g

作り方

- 常温に置いておいたバターを軽く混ぜ、ココナッツオイルを加えてバターが溶けるようにしっかり混ぜます。
- ②にステビファイバ10を加えてしっかり混ぜ、そこへ溶き卵を加えてさらによく混ぜます。
- ③に予め混ぜておいた薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れて、粉が見えなくなるまで混ぜ、さらに牛乳を加えて滑らかになるまで混ぜます。
- ④を方に流し入れ、180℃25分焼きます。