



Hot-line: 66 (0) 9 2248-2229 , +66(0) 2565-2873-5
 Website: www.xenonfoods.com
 Facebook page: XENON FOODS CO., LTD.
 ID Line: admin.excellent , ID: 02-565-2873 ,ID: xenon_hotline
 Email: info@xenonfoods.com

เมนูซีควาสะ



ราเมนสไตล์ญี่ปุ่น

น้ำส้มซีควาสะ + ปะหมัญี่ปุ่น + น้ำมันงา

สลัดเส้นสโกลีญี่ปุ่นกับน้ำซีควาสะ + ซุปราเมงญี่ปุ่น
 วิธีทำนั้นแสนง่ายคายเพียงแคใส่ผักที่คุณชื่นชอบและ
 ราคาสบาย สามารถผลิตเพลินด้วยการเพิ่มสลัดไก่หมู
 ย่างหรือไข่ต้มตามที่ต้องการ หากต้องการรสเปรี้ยว
 สามารถเติมน้ำซีควาสะเพื่อรสชาติที่ดีขึ้นได้



ซอสซีควาสะพอนสี

น้ำซีควาสะ... 30 มล

ซอสโชบะ สียุ... 45 มล

ในฤดูหนาวชาวญี่ปุ่นมักจะรับประทานเมนูยอดนิยม
 นั่นคือหม้อไฟจะมีผักและโปรตีนจำนวนมากในหม้อไฟร้อนๆ
 คุณสามารถทำน้ำจิ้มพอนสีได้ง่ายขึ้นด้วยการใส
 น้ำซีควาสะ+ซอสโชบะ สียุ
 หากต้องการรสเปรี้ยวสามารถเติมน้ำซีควาสะและเพิ่ม
 หัวไชเท้าขูด เพื่อสุขภาพที่ดีมากขึ้น

ซีควาสะ เป็นผลไม้ตระกูลซิตรีส มีรสเปรี้ยว ไม่ใช่ทั้งส้มและ
 มะนาว พบได้ในเมืองโอกินาวาเท่านั้น! นอกจากนี้ซีควาสะยังเป็น
 หนึ่งในเคล็ดลับการมีอายุยืนยาวที่สุดในโลกของชาวโอกินาวา
คุณประโยชน์ ป้องกันการเพิ่มความดันโลหิตสูง ป้องกันการ
 เพิ่มเซลล์มะเร็ง ผื่นตัวจากความอ่อนเพลีย ลดไขมัน คอเลสเตอรอล
 อนุโมลอิสระ เหมาะกับผู้ที่เป็นเบาหวาน เนื่องจากสามารถป้องกันการ
 การเพิ่มระดับน้ำตาลในเลือด ปกป้องผิวจากรังสีอัลตราไวโอเล็ต
 มีโนบิลเกน วิตามินซี และกรดอะมิโน ซึ่ง 90% ของ 3 คาร์บอนนี้อยู่ใน
 เมล็ดและเปลือกของผลซีควาสะ นั่นคือเหตุผลว่าทำไมจึงต้อง
 ผลิตน้ำซีควาสะด้วยการบีบและคั้นผลซีควาสะทั้งลูก
 *ซีควาสะ 1 ลูกสามารถนำมาบีบเพื่อทำน้ำผลไม้ 1 ขอนชา (5 มล.)



โยเกิร์ตกล้วยกับซีควาสะ

เพียงเติมน้ำซีควาสะในโยเกิร์ต ตกแต่งกล้วยตามที่คุณต้องการ
 การผสมผสานของโยเกิร์ตกับแบคทีเรียและกล้วย มีไฟเบอร์
 และโอลีโอแกติกคาไรด์ ทำให้การทำงานของลำไส้ดีขึ้น
 เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การเติมน้ำซีควาสะนั้นส่งผลดีต่อสุขภาพ
 *หากใช้โยเกิร์ตธรรมดาให้เติมน้ำผึ้งหรือน้ำตาลทรายแดง

