



Presented by

PT INDO SINAR LINTANG (LTD.)

View E-Catalog

Inquiry & Support



Product knowledge 製品知識 JENANG GEMI



Control Acid Reflux, GERD & Improve Digestive Health

胃酸逆流・GERDをコントロールし、消化を健康に



Aman

Safe • 安全



Alami

Natural • 天然



Halal

Halal • ハラル

Arrowroot Tuber, Jenang Gemi Porridge

UMBI GARUT
JENANG GEMI
BUBUR

クズウコンの根茎,
ジェナン・ゲミのお粥



UMBI GARUT

1. Gentle on the stomach – arrowroot extract helps relieve GERD & acid reflux.

1. 胃にやさしい – アロールトエキスがGERDや胃酸逆流の緩和をサポート。

2. Supports healthy digestion – helps reduce gastritis & stomach discomfort.

2. 健康な消化をサポート – 胃炎や胃の不快感の軽減をサポート。

3. Nourishes beneficial gut bacteria – supports microbial balance such as Lactobacillus.

3. 善玉腸内細菌を栄養 – ラクトバチルスなどの腸内バランスをサポート。

4. Natural, vegan & rich in minerals – high in iron & zinc, safe for daily consumption.

4. 天然・ヴィーガン・ミネラル豊富 – 鉄分と亜鉛を含み、毎日の摂取に安心。



Arrowroot
JENANG GEMI Porridge

アロールト、ジェナン・ゲミ、
お粥

UMBI GARUT
JENANG GEMI
BUBUR

Jenang Gemi Porridge is a modern traditional food made from arrowroot, cooked and served warm as a smooth porridge that soothes the stomach and provides natural energy. This porridge is ideal for breakfast or body recovery, as it is rich in fiber and easy to digest.

ジェナン・ゲミのお粥は、アロールトから作られた現代的な伝統食品で、温かく滑らかな粥として提供されます。胃にやさしく自然なエネルギーを与えます。食物繊維が豊富で消化しやすいため、朝食や体調回復時の食事に適しています。

Available Flavors

VARIAN RASA

Palm Sugar • Klepon •
Vanilla • Original

フレーバーの種類

パームシュガー・クレポン
・バニラ・オリジナル



GULA AREN



KLEPON



VANILLA



ORIGINAL

JENANG GEMI JAMU TRADISIONAL

ジェナン・ゲミ、伝統ジャムウ



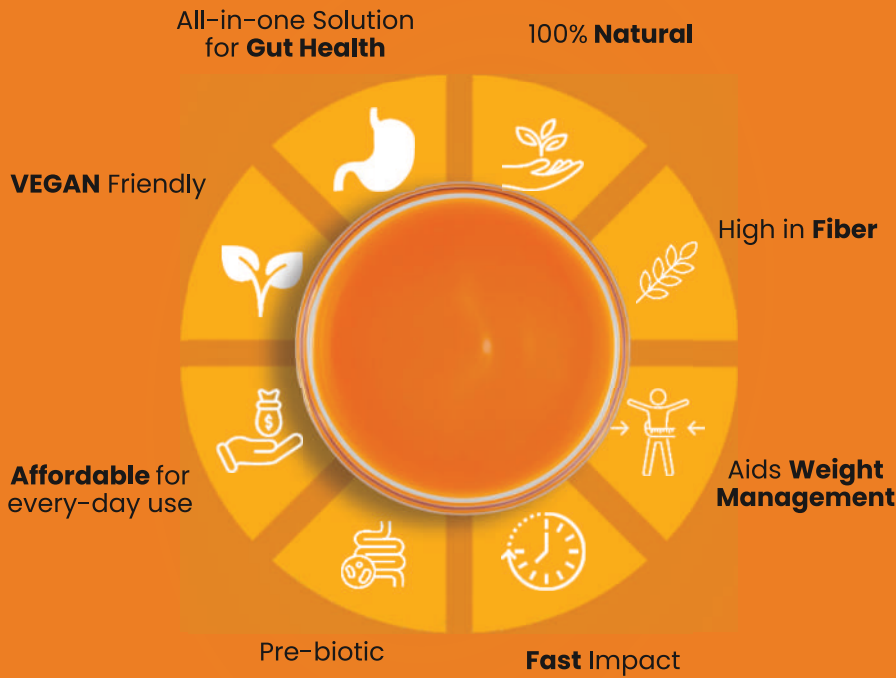
Jenang Gemi Jamu

Rooted in the ancient Javanese jamu tradition, it offers additional benefits through the natural ingredients of turmeric, psyllium husk, and palm sugar. This combination makes Jamu not only beneficial for digestion, but also helps reduce cholesterol, maintain stomach health, boost the immune system, and support metabolic balance. If porridge represents a nourishing food tradition that strengthens the body, then Jamu represents a traditional herbal remedy that promotes inner wellness — both are Indonesian heritage, each with its own unique role and benefits.

ジェナン・ゲミ・

古代ジャワのジャムウの伝統に根ざし、ターメリック、サイリウムハスク、天然パームシュガーの成分によって、さらなる健康効果を提供します。この組み合わせにより、消化を助けるだけでなく、コレステロールの低下、胃の健康維持、免疫力の向上、そして代謝バランスのサポートにも役立ちます。もしお粥が体を強くする栄養豊かな食文化を表すなら、ジャムウは体の内側から健康を整える伝統的なハーブ療法を表します。どちらもインドネシアの文化遺産ですが、それぞれ異なる役割と効能を持っています。

ジェナン・ゲミ、伝統ジャムウ



JENANG GEMI
JAMU
TRADISIONAL



1. Gentle on the stomach – from arrowroot (Maranta arundinacea).

1. 胃にやさしい – アロールト (Maranta arundinacea) 由来。

2. Supports healthy digestion & satiety – from psyllium husk (Plantago ovata)

2. 健康な消化と満腹感をサポート – サイリウムハスク (Plantago ovata) 由来。

3. Anti-inflammatory & antioxidant effects – from turmeric (Curcuma longa).

3. 抗炎症・抗酸化作用 – ウコン (Curcuma longa) 由来。

4. Natural energy & minerals – from palm sugar.

4. 自然なエネルギーとミネラル – パームシュガー由来。

1. Arrowroot

Arrowroot starch is easy to digest and naturally gluten-free. Its natural carbohydrates are gentle on the intestinal lining and safer than many processed starches because they do not cause irritation. Research shows that arrowroot starch may help relieve diarrhea and reduce intestinal inflammation by forming a light protective gel layer in the digestive tract. Because of its gentle properties, arrowroot is often recommended for people with GERD, stomach ulcers, or sensitive digestion, as it does not trigger excess stomach acid or gas.

1. アロールート

アロールートのデンプンは消化しやすく、天然のグルテンフリー食品です。自然な炭水化物は腸の粘膜にやさしく、多くの加工デンプンよりも刺激が少ないとされています。研究によると、アロールートのデンプンは消化管内で軽い保護ジェル層を形成し、下痢の緩和や腸の炎症の軽減に役立つ可能性があります。その穏やかな性質から、GERD、胃潰瘍、または消化が敏感な方にもよく勧められます。



Rachman et al., Food Research Journal, 2019 – melaporkan bahwa pati umbi garut mendukung kenyamanan pencernaan dan memperbaiki konsistensi feses berkat kandungan pati resisten dan serat prebiotiknya.

2. Palm Sugar

Palm sugar comes from the sap of palm trees and contains sucrose, glucose, and fructose along with natural minerals such as iron, magnesium, and potassium. Compared with refined white sugar, palm sugar has a lower glycemic index, which helps raise blood sugar levels more slowly and steadily. Its natural minerals also help maintain electrolyte balance and restore light energy to the body.

2. パームシュガー

パームシュガーはヤシの木の樹液から作られ、ショ糖、ブドウ糖、果糖に加え、鉄分、マグネシウム、カリウムなどの天然ミネラルを含んでいます。精製された白砂糖と比べて血糖指数が低く、血糖値をよりゆるやかに安定した形で上昇させます。天然ミネラルは電解質のバランス維持や体のエネルギー回復にも役立ちます。



Ravichandran et al., Journal of Food Science and Technology, 2015 – menunjukkan bahwa gula aren mengandung antioksidan dan mineral yang membantu mempertahankan energi serta mendukung kesehatan metabolik.

3. Psyllium Husk

Psyllium is a soluble fiber that absorbs water and forms a gel in the intestines, helping regulate bowel movement and serving as nourishment for beneficial gut bacteria (probiotics). Studies show that this fiber can help relieve constipation, reduce cholesterol levels, and improve gut microbiome health. Because it digests slowly, it also helps increase the feeling of fullness, making it beneficial for appetite control.

3. サイリウムハスク

サイリウムは水溶性食物繊維で、水を吸収して腸内でゲル状になり、腸の動きを整え、善玉腸内細菌（プロバイオティクス）の栄養源となります。研究では、便秘の緩和、コレステロールの低下、腸内マイクロバイオームの健康改善に役立つことが示されています。ゆっくり消化されるため、満腹感を高め、食欲のコントロールにも役立ちます。



Pal et al., Journal of Nutrition & Metabolism, 2018 – menunjukkan bahwa psyllium meningkatkan keteraturan buang air besar dan rasa kenyang pada orang sehat maupun yang memiliki gangguan pencernaan ringan.

4. Turmeric

Turmeric contains curcumin, a natural polyphenol compound with strong antioxidant and anti-inflammatory properties. Curcumin helps protect cells from oxidative stress and reduce inflammation in the digestive tract, making it beneficial for gastritis, GERD, and intestinal irritation. It also supports liver function and helps strengthen the body's immune system.

4. ウコン

ウコンにはクルクミンという天然ポリフェノールが含まれており、強い抗酸化作用と抗炎症作用があります。クルクミンは細胞を酸化ストレスから守り、消化管の炎症を軽減することで、胃炎、GERD、腸の刺激の緩和に役立ちます。また、肝機能をサポートし、体の免疫力向上にも貢献します。



Gupta et al., Advances in Experimental Medicine and Biology, 2013 – menunjukkan bahwa kurkumin menurunkan penanda inflamasi (seperti NF- κ B dan COX-2) dan mendukung kesehatan metabolik serta pencernaan.