

α-リノレン酸

DHA・EPA

スクワレン

金時ショウガ

卵黄油

元気の

黒酢大蒜

くろしゆ

にんにく

厳しい大地で生き抜く

青森県産ホワイト六片
使用

酢づくり300年 福岡県大川産
伝統黒酢もろみ
使用

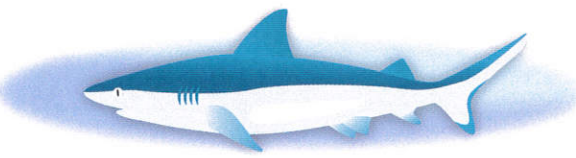


福岡県産黒酢もろみ

黒酢もろみは、黒酢の栄養成分が凝縮したもので、**黒酢の数十倍ものアミノ酸**が含まれています。一つの瓶からわずかな量しかとれない、大変希少価値の高いものです。



スクワレン (深海サメエキス)



酸素が極めて少ない水深300~1000mの深海に生息する深海サメは、内臓が体全体の三分の一もあり、その七割が肝臓で占められています。そしてその肝臓の大部分がスクワレンを含む肝油です。実は、超高压の酸欠環境化で、4億年もしぶとく生き抜いてきた**驚異的な生命力の秘密**が、このスクワレンなのです。

卵黄油

卵黄油とは、鶏の卵を長時間弱火で煮続けるとできる油のことで、昔から民間薬として使用され、語り継がれてきた伝統の健康食材です。卵黄油にはレシチンなどの**リン脂質**や、**ビタミンE**や**リノール酸**、**オレイン酸**、**ビタミンA**などが豊富に含まれています。



元気の黒酢大粒

54.0g [1粒重量450mg (1粒内容量300mg) × 120粒]

希望小売価格 3,500円+税

■お召し上がり方
1日2~4粒を目安に、水またはぬるま湯でお召し上がりください。

栄養成分表示 (4粒中)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	
	11.2kcal	0.48g	0.88g	0.4g	0.48mg	
内容成分表示 (4粒中)	ニンニクエキス	200mg	黒酢もろみエキス	80mg	α-リノレン酸	309mg
	DHA・EPA含有精製魚油	160mg	卵黄油	20mg	スクワレン	20mg
	金時ショウガ	20mg				

もつと元気に、もつと明るい毎日を。

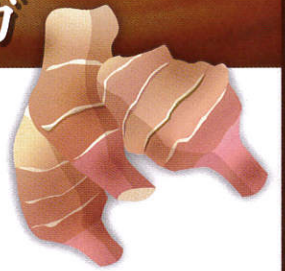
青森県産ホワイト六片

青森県産のにんにくは、その品質の高さに定評があり、中でも「ホワイト六片」は**最高級ブランド**とされています。実は雪のように白く、甘みがあります。また、**一粒一粒が大きくしかも栄養がぎっしり詰まっています**。それは、雪の下で冬を越えることで、肥えた土の栄養をしっかりと蓄えることができるからなのです。



金時ショウガ

日本独自の品種で、その栽培方法は他の生姜と大きく異なります。繰り返し同じ土壌で栽培すると品質が低下してしまうため、一度使用した畑は数年間栽培できません。それだけ、**大地の栄養素を吸収**していると言われていいます。一般の生姜と比べてかなり小さく、香りと辛味が大変強いことが特徴です。



DHA・EPA



DHA・EPAの正式名称は
DHA……ドコサヘキサエン酸
Docosa Hexaenoic Acid
EPA……エイコサペンタエン酸
Eicosa Pentaenoic Acid

と言い、どちらも人間に**必ず必要な「必須脂肪酸」**の一つです。これらの栄養素は身体の中で作ることが出来ない為、食事によって摂取しなければなりません。DHAやEPAはイワシやサバ、サンマといった青魚に特に多く含まれています。私たち日本人は古くから魚を食べる習慣があり、DHA・EPAのほとんどを魚から摂取してきたのです。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

お問い合わせは