

DC-15菌
特許取得

日本国内特許: 第4465387号
韓国国内特許: No.10-0708286

本製品の原材料には、経済産業省新連携制度認定事業により開発された納豆菌大麦発酵物を使用しています。

野草源
酵素[®]

黒酢

プラセンタエキス

トリプルアミノ酸

DC-15菌発酵物

NEW

難消化性
デキストリン

還元型
コエンザイムQ10

L-カルニチン

NEW

セサミン

乳酸菌発酵液

マスカット

バーモント

αIII

マスカットバーモントαIII

7~10倍希釈用 1000ml 無果汁

香り豊かな味わい



保存料
着色料
不使用

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

「マスカットバーモントαⅢ」の主な原材料

NEW

難消化性デキストリン

難消化性デキストリンは**食物繊維不足を補うためにトウモロコシのでんぷんから作られています**。最近では特定保健用食品(トクホ)の関与成分としても使用されています。日本人の食生活が欧米化し、食物繊維の役割が重視されるようになった昨今、**不足しがちな食物繊維を補う目的**で作られました。



NEW

セサミン

セサミンは、ゴマに含まれているリグナン(植物由来の化学物質)の一種です。セサミン自体には酸化を抑える作用(抗酸化活性)はありませんが、**生体内で代謝される過程で抗酸化活性を持つ代謝物に変換される作用**があることが、近年注目されています。



燃焼系 素材

還元型コエンザイムQ10

コエンザイムQ10には、「酸化型」と「還元型」の2種類があり、「酸化型」は**体内にて「還元型」に変換されてから使用**されます。

L-カルニチン

L-カルニチンは**脂肪代謝に重要なアミノ酸**です。L-カルニチンは**脂肪酸と結合し、ミトコンドリア内に輸送する役割**を持っています。

トリプルアミノ酸

3つの成分、ロイシン、グルタミン、アルギニンをトリプルアミノ酸と呼んでいます。健康維持のためこれら3種のアミノ酸を組み合わせ合わせて配合しました。

DC-15菌発酵物

「DC-15菌」は納豆菌の一種です。この菌による発酵物は、糖分の吸収を軽減するというα-グルコシダーゼ阻害機能を持っています。この特性はDC-15菌以外では確認されていません。

乳酸菌発酵液

プラセンタエキス

野草源酵素®(植物発酵物)

黒酢

マスカットバーモントαⅢの美味しいお召し上がり方

**手軽に美味しく
さわやかドリンク。**

冷水または、温水で7~10倍に薄めてヘルシードリンク。ハチミツやレモンスライスのトッピングもGOOD!!



**気分を変えて、
大人の味。**

ウイスキーや焼酎など好みのお酒を合せて加え、ソーダで割れば、さわやかカクテルの出来上がり。



**フルーティーな
さわやかデザート。**

マスカットバーモントαⅢに好みのフルーツを浮かべ、ゼラチンで固めてフルーツゼリー。牛乳で割るとマスカットヨーグルト風に。



1食当たり10mlを目安に冷水又はお湯でお好みの倍数(7~10倍)にうすめて、お召し上がりください。

名称:清涼飲料水(希釈用)
原材料名:果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、ぶどう果汁、米黒酢、難消化性デキストリン、インマルトオリゴ糖シロップ、はちみつ、植物発酵物(やまいもりんごを含む)、乳酸菌発酵液(大豆を含む)、豚プラセンタエキス、L-カルニチン、納豆菌大麦発酵物、還元型コエンザイムQ10加工食品、黒ごま抽出物/クエン酸、香料、アラニン、クエン酸Na、ビタミンC、甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、ロイシン、グルタミン、アルギニン、ビタミンB。
内容量:1000ml 保存方法:高温多湿、直射日光を避けて保存してください。

栄養成分表示1食(10ml)当たり			
熱量	21.6kcal	炭水化物	5.53g
たんぱく質	0.05g	糖質	5.28g
脂質	0g	食物繊維	0.25g
		食塩相当量	0.02g
野草源酵素	50mg	乳酸菌発酵液	5mg

基本の飲み方

●1食10mlを7~10倍にうすめて、1日あたり2食を目安にお飲みください。



マスカットバーモントαⅢ

[内容量]1,000ml 7~10倍希釈用

希望小売価格 **4,500**円+税

販売者 **株式会社 元気プロジェクト**

〒802-0979 北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8

【お問い合わせは】