

マスカットの香り立つ

豊かな味わい

乳酸菌発酵液



野草源酵素®

BCAA

沖縄(糸満)の塩

黒酢

プラセンタ

砂糖・着色料不使用

マスカットバーモントプラス

7~10倍希釈用 1000ml

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プラス」の主な原材料

## 乳酸菌発酵液

乳酸菌発酵液は、

- ① *Lactobacillus acidophilus* (L.アシドフィルス)
- ② *Lactobacillus brevis* (L.ブレビス)
- ③ *Lactobacillus casei* (L.カゼイ)
- ④ *Lactobacillus plantarum* (L.プラントラム)を含む16株の乳酸菌を、豆乳のなかで1年間じっくり発酵熟成させ、抽出した“乳酸菌が作り出した分泌物”と“乳酸菌の菌体物質”の2つが主成分です。

## プラセンタ

プラセンタは体全体の様々な部位に対して、新たな細胞を作り出すのを助ける働きがあるとされています。古くなって弱った細胞や怪我などでダメージを受けた細胞に対し、必要な細胞分裂を助けることで、全身の細胞の活性化を促すと考えられています。



## 野草源酵素® (植物発酵物)

野草と野菜・果物類をはじめ、キノコ類、穀類、海藻などの約60種類の素材を微生物と独自の発酵技術によって1年以上発酵熟成させて作りました。



## 黒酢

黒酢には必須アミノ酸を含む豊富なアミノ酸をはじめ、クエン酸などの有機酸やビタミン、ミネラルなどの健康成分が豊富に含まれています。中でもアミノ酸は一般のお酢に比べて約10倍も含まれています。



## 新成分 沖縄(糸満)の塩

沖縄の塩は、海水に含まれるにがり成分を含み、塩辛くなくまろやかで旨味が強いという特徴があります。



## 新成分 BCAA

BCAAは、身体の中で生成できない必須アミノ酸と呼ばれる9種類のアミノ酸のうち、バリン・ロイシン・イソロイシンの3種類をいいます。

年齢に負けないカラダづくりをサポート

**バリン**  
体の筋肉をつくる

**イソロイシン**  
タンパク質を作り出す

**ロイシン**  
筋肉を維持・管理する



## マスカットバーモントプラス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。ハチミツやレモンソースのトッピングも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プラス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、ぶどう果汁、米黒酢、難消化性デキストリン、イソ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)、食塩、乳酸菌発酵液(大豆を含む)、豚プラセンタエキス、クエン酸、香料、アラニン、クエン酸Na、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、ロイシン、バリン、イソロイシン、ビタミンB<sub>6</sub>。  
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)あたり

熱量	22.6kcal	たんぱく質	0.05g
脂質	0g	炭水化物	5.59g
ナトリウム	9.8mg	シヨ糖	0g
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プラス

[内容量] 1,000ml 7~10倍希釈用

希望小売価格 **3,800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】