

栄養補助食品

130種類以上の野草発酵エキス  
と青汁×乳酸菌

# 元気の飲むサラダ

- 野草発酵エキス
- 乳清カルシウム
- 乳酸菌ラクリス
- 麹発酵物

国産  
大麦若葉  
使用

MADE IN JAPAN



元気の飲むサラダ  
75.0g (2.5g×30包)



食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



# 130種類以上の野草発酵エキスと青汁、 乳酸菌でイキイキ生活!

## 130種類以上の野草発酵エキス

- とうもろこし
- オレンジ
- バイナップル
- バナナ
- リンゴ
- パパイア
- グァバ
- 人参
- キウイフルーツ
- パパイア
- ローズマリー
- カツアバ
- 紫イベ
- キャットクロー
- 玄米
- いんげん豆
- とうもろこし
- オーツ麦
- 大麦
- エンドウ豆
- カシューナッツ
- くるごま
- キビ
- 大豆
- ライ麦
- わかめ
- 昆布
- のり
- ハチミツ
- 甜菜
- 黒砂糖
- 麦芽糖
- よもぎ
- ウコン
- ドクダミ
- キダチアロエ
- 高麗人参
- ショウブ葉
- オトギリ草
- クマザサ
- タンポポの根
- アマチャツル
- トチュウ葉
- おおぼこ
- 甘草
- 松葉
- ナンテンの葉
- アマドコロ
- ツユ草
- ツルナ
- マカ
- トンカツアリ
- はぶ草
- ハト麦
- スギナ
- 枇杷葉
- 羅漢果
- クコの実
- レンセン草
- 桃の葉
- イチヨウ葉
- ニンドウ
- イチジクの葉
- ペニバナ
- エゾウコギ
- 延命草
- モロヘイヤ
- セッコツボク
- アカメガシワ
- クコ葉
- カキの葉
- カミツレ
- カリン
- シソ葉
- 桑葉
- メグスリの木
- 田七人参
- キキョウ根
- ナツメ
- マタタビ
- えびす草の種子
- 紅参
- アガリクス
- ルイボス
- アムラの実
- アザミ根
- サラシア
- ウメ
- キンカン
- イチジクの実
- ミカン
- グレープ
- メロン
- レモン
- グレープ
- フルーツ
- 唐辛子
- 生姜
- しいたけ
- たまねぎ
- パセリ
- キャベツ
- ごぼう
- もやし
- にんにく
- ぶりの
- コリアンダー
- ビーマン
- ほうれん草
- いんげん豆
- ゆりの根
- 黒豆
- アスパラガス
- にら
- せり
- れんこん
- きくらげ
- マンゴー
- レイシ
- パパイア
- 梨
- 枇杷
- スター
- フルーツ
- ライチ
- パッション
- フルーツ
- リュウガン
- スイカヅラ
- ハイビスカス
- ユウゾリナ
- やまたばこ
- 抹茶
- ばれいしょ
- 菜種
- アルファルファ

## 乳清カルシウム

別名ミルクカルシウムといわれ、リン・マグネシウム・カリウム・鉄など私たちの体に不足気味な栄養素を豊富に含んでいます。

## 乳酸菌ラクリス

一般的な乳酸菌とは違い、過酷な環境で育った乳酸菌ラクリスは、多くの乳酸菌とは異なり、胞子の殻を持っているので生きたまま腸までたどりつくことができます。

## 麴発酵物

味噌、漬物、醤油など、日本人の食生活に欠かせない発酵食品を作り出す際に用いられる微生物の一種が「麴」です。麴自身には、酵素・クエン酸・ビタミン類など様々な栄養成分が含まれています。



## 「元気の飲むサラダ」の美味しいお召し上がり方



### 牛乳・豆乳

牛乳・豆乳に溶かしてもイける!



### お茶

ふだん飲むお茶にブレンドしてもおいしい!



### アイス・ヨーグルト

ヨーグルトやアイスにかけて、混ぜてGOOD!



### お酒

焼酎との相性もバツグン!



栄養補助食品

## 元気の飲むサラダ

75.0g〔2.5g×30包〕

希望小売価格 3,600円+税

販売者 **株式会社 元気プロジェクト**

## お召し上がり方

栄養成分表示 (1包当たり)	
エネルギー	9.00 kcal
たんぱく質	0.16 g
脂質	0.05 g
糖質	1.73 g
食物繊維	0.26 g
ナトリウム	1.27 mg
カルシウム	0.06 mg

栄養補助食品として1日1~2包を目安に、1包あたり150ml程度の冷水または牛乳等に溶かしてお召し上がりください。青汁の濃さはお好みに応じて調整してください。お料理やデザート等にもご使用いただけます。

【お問い合わせは】

〒802-0979  
北九州市小倉南区徳力新町  
2丁目18-8