

特許取得
DC-15菌

日本国内特許・第4465337号
韓国国内特許・No.10-0708286

乳酸菌

青汁ゼリー

α

コラーゲン

トリプルアミノ酸

L型発酵乳酸カルシウム配合

プラセンタ

DC-15菌

植物酵素入り

砂糖不使用

便利なスティックタイプ

30包
+6包

20%増量!!



乳酸菌青汁ゼリーα
540g(15g×36包)

写真はイメージです。

原材料と製法にこだわった「乳酸菌青汁ゼリーα」

ビタミンやミネラルが豊富な大麦若葉を使用。

大麦は栄養価に優れ、特に食物繊維は精白米の10倍以上の量を含んでいます。

その大麦の成長過渡期である青葉の状態が大麦若葉です。

大麦若葉は、他の野菜に比べてビタミンやミネラル、酵素の量が豊富で、同じ青野菜であるほうれん草と比べると、カリウムは約18倍、カルシウムは約11倍、マグネシウムは約4倍の量が含まれています。

プラセンタエキス

「肝機能障害」や「更年期障害」など様々な医療用医薬品として使用されている成分がプラセンタです。

プラセンタは哺乳動物の「胎盤」から抽出されます。「胎盤」には胎児を成長させるための栄養素の他、細胞を作り出すために必要な因子が多数含まれます。

コラーゲン

コラーゲンは、たんぱく質の一種で、身体の皮膚や筋肉・内臓・関節・目・髪等あらゆる全身の組織に含まれており、主にそれらの細胞をつなぎとめる働きをしています。しかし、20代をピークに年齢を追うごとに減少していきます。

L型発酵乳酸カルシウム

L型発酵乳酸カルシウムは、植物から抽出した糖質を天然発酵させて作られる乳酸と結合した、吸収性の高いカルシウムです。WHO世界保健機関・FAO国連食糧農業機関において、「人に関して、摂取量に対する制限の必要無し」とその安全性に最高の評価を受けています。

新成分

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。

3種類のアミノ酸をバランスよく配合

- 1 つくる
[アミノ酸]ロイシン
- 2 とりこむ
[アミノ酸]グルタミン
- 3 めぐらせる
[アミノ酸]アルギニン

新成分

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、糖の分解・吸収を遅らせる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。

私たちの体と乳酸菌

乳酸菌は、腸の中で生息している細菌の1つです。腸にとって良い働きをしてくれる「善玉菌」の代表とも言える菌が乳酸菌なのです。私たちの身の回りには、たくさんの「菌」が存在しています。乳酸菌は糖類や炭水化物を発酵させてたくさんの乳酸を作り出しています。乳酸菌は私たちの体の中で大切な役割を果たしているだけでなく、様々な発酵食品を作り出す為にも欠かすことのできないものです。はるか昔から、乳酸菌は世界各地で色々な食品に利用されてきました。馴染み深い食品にはヨーグルトやチーズ、バターなどがあります。日本食ではお味噌やお漬物なども乳酸菌を利用した代表的な食品です。乳酸菌を利用した食品はどれも風味が良く、保存性が高く、健康にも良いとされています。私たちの体と食生活に密接な関係のある乳酸菌は、健康を保つ上で大切な存在なのです。



名称	大麦若葉加工食品(ゼリー)
原材料名	果糖ぶどう糖液糖、リンゴ酢、すだち果汁、エリスリトール、大麦若葉エキス末、はちみつ、植物発酵物、コラーゲン(豚皮ゼラチン)、プラセンタ(豚由来)、納豆菌大麦発酵物/ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、乳酸カルシウム、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、ビタミンC、ロイシン、グルタミン、アルギニン、ビタミンB ₆ (原材料の一部に大豆、リンゴ、モモ、キウイ、ヤマイモを含む)
内容量	540g(15g×36包)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温多湿及び直射日光を避けて冷暗所に保存ください。
販売者	株式会社元氣プロジェクト GK 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8

栄養成分表示 1包中(15g)あたり

エネルギー	12.8kcal	炭水化物	2.21g
タンパク質	0.93g	ナトリウム	9.75mg
脂質	0.02g		(食塩相当量:0.03g)

【お問い合わせは】

乳酸菌青汁ゼリーα

メーカー希望小売価格 4,800円+税

便利なスティックタイプ
30包
+6包

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

販売者

株式会社
元氣プロジェクト

〒802-0979
福岡県北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8