

乳酸菌植物発酵エキス 入り

砂糖不使用

すだちと 乳酸菌のちから

乳酸菌植物発酵の力 プラスⅢ

Calcium lactate
L型発酵
乳酸カルシウム
配合

Placenta
プラセンタ
配合

Collagen
コラーゲン
配合

Triple amino acid
トリプルアミノ酸
配合



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

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



伝統食材と新素材の融合

「すだちと乳酸菌のちから」

(乳酸菌植物発酵の力 プラスⅢ)

日本の伝統食材である「発酵食品」と「お酢」、新素材として注目を浴びている「プラセンタエキス」「L型発酵乳酸カルシウム」「コラーゲン」に、「植物性乳酸菌」を配合して新旧健康素材をひとつに凝縮。さらに新しい成分として「トリプルアミノ酸」「DC-15菌」を配合しました。

万能成分!!

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。

カルシウムを効率よく摂取!!

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。

つなげる成分!!

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、コラーゲンは20代をピークに年齢を追うごとに減少していきます。

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。つくる・とりこむ・めぐらせるという特徴を持つこれら3種のアミノ酸を、健康維持のためにバランスよく組み合わせ合わせて配合しました。

新成分 DC-15菌 (納豆菌大麦発酵物)

「DC-15菌」は経済産業省新連携制度認定事業により開発された製品です。この菌は糖分の吸収を軽減するというα-グルコシタ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。

厳選された70種類以上の原料を使用

- 黒砂糖
- ホウレンソウ
- ミカン
- オクラ
- ブルーベリー
- 大豆*
- リンゴ
- レモン
- プロックリー
- ミョウガ
- オリゴ糖
- ヒジキ
- チンゲンサイ
- モロヘイヤ
- ブラックベリー
- プルーン
- イヨカン
- ウコン
- スモモ
- キイチゴ
- ニンジン
- ドウ
- ドクダミ
- ナシ
- 桑の実
- カボチャ
- ダイコン
- フキ
- ヤマモモ
- アスパラガス
- シタケ
- 玄米
- レイシ
- 日本山人参
- グミ
- コンブ
- ナスビ
- アカメガシワ
- ヤマイモ
- シヨウガ
- ユズ
- イチジク
- オオバコ
- カキドオシ
- ※遺伝子組み換えではない
- ヨモギ
- シソ
- キンカン
- カリン
- ワカメ
- 柿
- 大麦若葉
- パセリ
- セリ
- モモ
- キウイ
- クマザサ
- セロリ
- イチゴ
- トマト
- ゴボウ
- セロリ
- キャベツ
- ピーマン
- スギナ
- ナツメ
- 根コンブ
- キュウリ
- タンポポ
- レンコン
- ミツバ
- ケール
- ゴーヤ
- ビタミン菜
- 冬イチゴ
- カカオ
- 小松菜
- ビワの葉

名称: 清涼飲料水(希釈用)
 原材料名: 果糖ぶどう糖液糖、りんご酢、すだち果汁、エリスリトール、はちみつ、植物発酵物(キウイフルーツ、大豆、ももを含む)、コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、豚プラセンタエキス、納豆菌大麦発酵物、クエン酸、乳酸カルシウム、香料、甘味料(アセスルファムカリウム、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B₆。
 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 (20ml)あたり	
熱量	20.2 kcal
たんぱく質	0.06 g
脂質	0 g
炭水化物	4.98 g
ナトリウム	1.6 mg
カルシウム	13 mg
シヨ糖	0 g
エリスリトール	1 g
コラーゲンペプチド	30 mg
プラセンタエキス	25 mg

使用上の注意

保存料を使用しておりませんので、開栓後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。加温・冷凍はしないでください。一度うつつた原液はもとにもどさないでください。天然物を使用しておりますので、沈殿・変色等を生じます。よく振ってお飲みください。うすめて冷蔵庫に保管した場合は2日以内に飲みきってください。

【お問い合わせは】



すだちと乳酸菌のちから (乳酸菌植物発酵の力 プラスⅢ)

[内容量] 1,000ml 7~10倍希釈用

メーカー希望小売価格 **4,500円+税**

販売者

株式会社
元氣プロジェクト

〒802-0979
北九州市小倉南区
徳力新町2丁目18-8