

自然の力で健康サポート

牡蠣エキス末 500mg

ウコン抽出物 32mg

しじみエキス末 10mg

亜鉛 7mg
オルニチン 25mg
肝臓エキス 100mg

60粒

1日の目安 2~4粒

栄養機能食品(亜鉛)

現代人に不足しがちなミネラルを!

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

牡蠣ウコンとしじみ

昔からカラダに
良いとされる素材や、
それらのいいところ取りの成分を
手軽に補給できます。

話題の「牡蠣ウコンとしじみ」で **健康生活。**

体にいい成分を手軽に補給

牡蠣ウコンとしじみには、牡蠣エキス末、ウコン抽出物、しじみエキス末、亜鉛、オルニチン、肝臓エキスを配合しています。

昔からカラダに良いとされる素材や、それらのいいところ取りの成分を手軽に補給できます。

牡蠣エキス末

500g



ウコン抽出物

32mg



しじみエキス末

10mg



亜鉛 7mg

オルニチン 25mg

肝臓エキス 100g

牡蠣ウコンとしじみ

現代人に 不足しがちな ミネラルを！



●牡蠣エキス末

カキは日本のみならず、古くから世界中で食されている素材で、美味しいだけでなく、海のミルク、海の玄米とも言われ、栄養価が高くミネラルを豊富に含みます。特徴的な成分としてグリコゲン、亜鉛があり、他にも多くの種類のアミノ酸をバランスよく含んでいます。

●ウコン抽出物(クルクミン含有)

ウコン（秋ウコン）は英語でターメリックと呼ばれるインド原産の植物で、日本では江戸時代に全国的に流通するようになりました。クルクミンはウコンに含まれている黄色の色素成分で、飲み会のおともとしてよく使われます。クルクミンはオルニチンと一緒に摂ると体に良いことが知られています。

●しじみエキス末

しじみは、日本各地の汽水湖（淡水と海水が交じり合った湖）の河口域に生息する貝で、江戸の町には、早朝、しじみ売りが行商に訪れていました。また、各地で経験に基づいたさまざまな健康にまつわる言い伝えがある素材です。しじみには必須アミノ酸が理想的なバランスで含まれており、肉類に比べ低脂肪で消化・吸収が良いことが知られています。必須アミノ酸の他にも、シスチン、オルニチンが多く含まれており、カルシウム、ビタミン B2・ビタミン B12 などのビタミン B 群も多く含まれています。

●亜鉛

亜鉛は、ミネラルの一つで細胞の新陳代謝に関わる 200 以上の酵素を構成する重要な成分です。特に細胞の生まれ変わりが盛んな部位で必要不可欠な栄養素ですが、体内での吸収率は約 10~30% といわれ、あまり高くない上、加工食品等に含まれるリン酸塩などの食品添加物や、野菜に含まれる食物繊維などによって吸収率が低下します。一方、動物性たんぱく質に含まれるシスチンやヒスチジン、ビタミン C やクエン酸と一緒に摂ると吸収されやすくなります。

●オルニチン

アミノ酸の一種で、有害なアンモニアを無害な尿素に変換する「オルニチンサイクル」という反応経路を構成する物質の 1 つです。さまざまな食べ物に少しずつ含まれていますが、しじみに特に多く含まれます。

●肝臓エキス

国産レバーを酵素分解しペプチドの形にしたもので、肉などの形でたんぱく質を補給するよりも、消化吸収しやすくなっています。肝臓特有のたんぱく質やアミノ酸、核酸などが含まれており、栄養価の高い素材です。

●シスチン

ミネラルである硫黄を含むアミノ酸で、体内でシステインというアミノ酸になります。亜鉛の吸収をサポートします。

●ビタミンB群

食事をエネルギーに変えるために必要なビタミン B 群 5 種類をバランス良く配合しています。ビタミン B 群は、お互いに協力関係を持ちながら健康に役立つといわれています。

不足しがちなミネラルを バランスよく補給

こんな方におすすめします

あらゆる年代の方に必要なミネラルがバランスよく摂れますから、ご家庭の食卓に常備してご家族皆様の健康維持にお役立てください。

●飲み会が多い方



●体の調子が気になる方



●活動的な毎日を過ごしたい方



●ついつい飲み過ぎ・食べ過ぎて
しまう方

