

七種類の黒素材配合

健康三昧

# 「黒さぶり」

黒パワーで元気100倍!



黒ごま  
黒コショウ  
黒カシス  
黒米  
黒酢  
黒にんにく  
黒大豆

## 7種類の黒素材が 健康生活を全面サポート

- ◎ 黒酢・黒にんにく・黒ごまのトリプルパワーで、さらさら生活。
- ◎ 黒米・黒大豆・黒カシスには、瞳に優しいアントシアニンがたっぷり。
- ◎ 黒米抽出物は、お肌の成分でもあるコラーゲン・エラスチン・ヒアルロン酸の強力な味方。黒米・黒酢が美容に心がけたい人をお手伝い。
- ◎ 黒コショウ抽出物(バイオペリン)に含まれる辛味成分ピペリンが、栄養成分の体内利用率を高めます。



「黒さぶり」はこの様な方々に  
オススメです。



美容に  
心がけたい方に



普段から  
疲れやすいと  
感じる方に



目の疲れや視力の低下が  
気になる方に



生活習慣が  
気になる方に

1

鹿児島県産

## 黒酢もろみ末



鹿児島県の福山町で伝統的製法により、アマン壺の中で自然に発酵熟成された黒酢のみを使用。必須アミノ酸の全てを含み、豊かな有機酸やミネラル類・ビタミン類・食物繊維の宝庫です。サラサラ生活、お腹スッキリ、疲労回復などに働きかけ、また美容と健康の維持に大いに役立ちます。生活習慣が気になる方にも最適です。





## 発酵 黒にんにく末 2

発酵黒にんにくは、添加物を一切使うことなく自己発酵させることにより、食後のいわゆる戻り臭がほとんどありません。発酵により生にんにく中のポリフェノール含量が、大幅に増加し、含有アミノ酸も生体利用率の高い遊離アミノ酸に変化しています。生活習慣が気になる方や、体力をつけたい方、疲れやすい方にお勧めです。

## 3 発芽黒ごま



発芽黒ごまには種子が発芽する時に出すエネルギーが詰まっており、栄養吸収力・抗酸化力がパワーアップしています。発芽とは、これから生命が大きくなろうとするパワーが凝縮した段階のこと。ゴマパワーの源は、ごまにしか含まれていないゴマリグナン。その中でも、微量成分セサミノールが強い抗酸化力を持っています。



## 黒カシス末

# 4

カシスの中でも「黒カシス」は瞳にやさしい天然色素「アントシアニン」を豊富に含んでいます。その中でもカシスにしか含まれない「デルフィニジン類」と呼ばれるアントシアニンが瞳に元気を与えてくれます。黒カシスはビタミンCや亜鉛・鉄・カルシウムなどのミネラルも豊富に含み、瞳にも体にもやさしい果実です。

## 5 黒米抽出物



黒米は古代米の一種で、紫黒米・紫米とも呼ばれています。黒米エキスは美容に働きかけ、プルプル感や潤いを保つなど、女性にとってもうれしい働きをしてくれます。楊貴妃も美容食として愛用したと伝えられています。玄米種皮の部分に含まれている抗酸化物質の天然色素アントシアニンは、瞳にやさしい成分であることが知られています。



## 黒大豆 種皮抽出物

6

「瞳には黒大豆の‘種皮’が良い!」等、黒大豆は古くから中国で健康目的に利用されてきました。黒大豆種皮抽出物は、黒大豆からわずか0.02%しか精製されない素材ですが、抗酸化物質であるアントシアニンを豊富に含み、瞳にやさしい成分であることが知られています。

7

## 黒コショウ 抽出物



黒コショウ抽出成分（バイオペリン）に含まれる辛味成分ピペリンには、食欲増進作用、栄養素の吸収を促進する作用があり、その上で、体が各種栄養成分をより効率よく利用できるようにする働きを持っています。