

発酵黒んにんにく卵黄と黒酢



栄養補助食品

写真はイメージです。

自然の力で健康サポート
栄養補助食品
伝統のこだわり素材で
朝からイキイキと!
発酵黒んにんにく卵黄と黒酢
45粒
1日の目安 1~3粒
Fermented Black Garlic, Egg Yolk and Black Vinegar

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。

●『頑張りすぎ』だと感じている方



●スタミナを維持したい方



●活動的な毎を送りたい方



●年齢が気になる方



●スポーツのお供に





体内で作れない成分・
活動を助けてくれる成分を
手軽に補給できます。
話題の発酵黒にんにく・
卵黄油・黒酢で健康家族。



伝統のこだわり素材で 朝からイキイキと!

発酵黒にんにく卵黄と黒酢には、健康食品の中でも人気のある発酵黒にんにく・黒酢・卵黄油を使用しています。

多くの方が愛用されている話題の成分であなたも健康生活を過ごしてみませんか?

黒酢



卵黄



発酵
黒にんにく



主要成分表示

1日摂取目安量 3粒 (1,650mg) 中

発酵黒にんにく末	300.0mg
卵黄油	90.0mg
黒酢もろみ末	75.0mg
卵白加水分解物	30.0mg
ビール酵母 (亜鉛含有) . .	30.0mg
パン酵母 (セレン含有)	3.0mg
L-グルタミン酸	7.5mg
L-アルギニン	7.5mg
クエン酸	7.5mg

発酵黒にんにく卵黄と黒酢

健康で活発な
からだを手に入れ
毎日を元気に過ごそう。



■発酵黒にんにく末

発酵黒にんにくは古くから力の源として知られるにんにくを、添加物を一切使用せず、一定の温度の下で、自己発酵させることによって作られます。普通のにんにくと違い、食べた後に吐息とともに戻ってくるにんにく特有の不快臭が全くないのでお召し上がりやすくなっています。発酵することでにんにくが持つパワーが格段にアップし様々な力を発揮します。また生にんにくにはほとんど存在しないS-アリル-L-システインが発生し、更なる健康維持に役立ちます。

■卵黄油

鶏卵の卵黄を弱火にかけ長時間かき混ぜて得られる黒く着色した粘り気のある油です。卵黄油は、レシチンやビタミン A、ビタミン E、オレイン酸やリノール酸などの有用な成分を豊富に含んでいます。レシチンは人体を構成する成分で、リン脂質が豊富に含まれており、健康を維持するために重要な役割をはたしています。またリノール酸は健康に必要不可欠な必須脂肪酸で体内では作り出すことができません。

■黒酢もろみ末

もろみとは黒酢を熟成させている間に、壺の底に沈殿物として残る固体の物質のことでほんのわずかしが取れません。このもろみは黒酢と比較すると数十倍もアミノ酸とその結合物であるペプチドが多種・高濃度に含まれています。毎日の健康維持やスポーツ、美容に大いに役立ちます。

■卵白加水分解物

アルギニン及び亜鉛と共に働き、頑張りすぎたからだを癒してくれます。

■亜鉛酵母(亜鉛含有ビール酵母)

亜鉛は、活力をプラスしたい、健康的に美しくなりたい方におすすめです。また、ビール酵母はアミノ酸やビタミン B 群、各種のミネラル類、食物繊維などをバランスよく含んでいます。

■セレン酵母(セレン含有パン酵母)

セレンは、あらゆる組織に存在する、若々しさの秘訣となるミネラルです。ビタミン E とともに働き、美容や健康に役立ちます。パン酵母にはβグルカンという高分子結合の多糖類が含まれており、健康維持に重要な成分です。

■L-グルタミン酸

数あるアミノ酸のうち、体内で最も多く分布している。アミノ酸で骨格筋に含まれるアミノ酸の 61% が L-グルタミン酸です。L-グルタミン酸は激しい運動などの直後に著しく低下し、元通りになるまで長時間かかるのでトレーニングや激しい運動、重労働のあとに欠かせません。

■L-アルギニン

体内で十分生成されないが、からだに重要なアミノ酸なので、アミノ酸を超えたアミノ酸ということで「超「アミノ酸」とも呼ばれています。健康で活発なからだ作りに最適です。

■クエン酸

クエン酸とはレモンなどの柑橘類に多く含まれる酸味成分のことで、古来から親しんできた柑橘類梅干しに多く含まれています。活力チャージに寄り添い、健康で美しい、元気なからだ作りにおすすめです。