# からだの内側から元気!



# 「乳酸菌ゼリーⅡ」に含まれる主な成分

## ビクミンやミネラルが豊富

# 大麦若葉

大麦若葉は、イネ科の植物である大麦の、まだ穂をつける前の段階にある若葉のことを指します。原産は中央アジアで、栽培作物の中でも最も古い歴史を持つと言われています。

その若葉は、大麦の穂よりも栄養や特有の有効成分が豊富に含まれています。ビタミン・ミネラルはもちろん、フラボノイドやクロロフィル、特にSODと呼ばれる酵素は他の野菜・植物に比べて群多く含まれています。

### 75種類の素材を使用した

# 植物野素原類

野草と野菜・果物をはじめ、キノコ類、穀類、海藻などの75種類の素材を、独自の発酵技術によって微生物と3年以上発酵熟成させて作っています。

### 15種類の豊富な

# 植物性乳酸菌

乳酸菌は、腸の中で生息している細菌のひとつです。腸にとって良い働きをしてくれる「善玉菌」の代表といえるものが乳酸菌です。乳酸菌は発酵食品を作り出すために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おり、日本でもお味噌やお漬物などに使用されています。



# プラセシタエキス

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ています。

レスベラトロールはブドウの皮やワインに含まれるポリフェノールの一種です。現在各機関で研究が進められており、マウスを使用した実験からさまざまな研究結果が報告されています。

# 37=52

コラーゲンはタンパク質の一種で、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げる働きをしています。しかし20代をピークに年齢を重ねるにつれ減少していきます。



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つく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なし」とその安全性に最高の評価を受けています。

#### 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)、ブドウ若芽エキス(レスベラトロール含有)/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、香料、乳酸カルシウム、ビタミンC、ビタミンB。、グリセリン(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 450g(15g×30包)

保存方法 高温多湿及び直射日光をさけて冷暗所に保存ください。

#### 栄養成分表示 1包中(15g)あたり

エネルギー … 12.6kcal 脂 質 … … 0.02g ナトリウム 11.33mg たんぱく質 … … 0.02g 炭 水 化 物 … 3.15g (食塩相当量 0.03g)

#### ●お召し上がり方

健康食品として、1日1~2包を目安にお召し上がりください。

## 乳酸菌ゼリーⅡ

メーカー希望小売価格 3.980円+税





食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。