

生姜をプラス/おいしい酢卵ゼリーは
美容と健康を育む成分を多く含み、
いつでも手軽に、毎日楽しく続けていただけ
るために、味にこだわりました！！



■チアパック 100g
<1日1~2パック目安>



■スティック 20g × 10包
20g × 5包



■スティック 20g × 100包

おいしい酢卵ゼリー 生

姜

美味しい
秘密
(100g中)

- ・腸内細菌を整えるガラクトオリゴ糖 4400mg
- ・アセロラの豊富なビタミンC 561mg
- ・生姜食物繊維が豊富 400mg
- ・卵の殻に含まれる豊富なカルシウム 37mg
(酢の作用により吸収され易い)



おいしい酢卵はここが違う!!



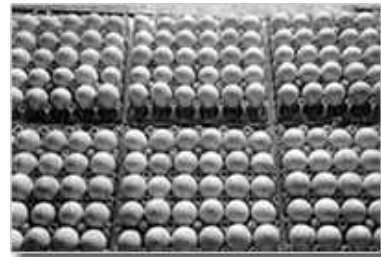
生姜を
プラス+

卵が違います

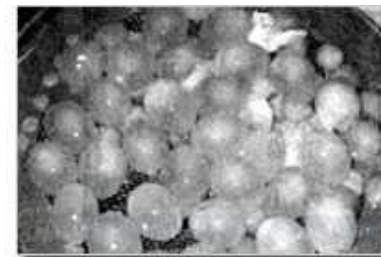
放し飼い牧場の有精卵使用。



殻に含まれるカルシウムは酢の作用により
吸収されやすい状態で豊富に溶け込んでいます **カルシウム < 37mg / 100g >**



山本牧場の有精卵



有精卵が酢の中で殻ごと溶けたところ
殻の**カルシウム**が巣卵の中に溶けている。

有精卵には、老化を防止し、若返りも期待できる成分が多く含まれています。
この生命力をそのまま取り入れているのが酢卵ゼリーです。
卵の原料は、放し飼い牧場で飼育しているもので、
愛媛県と高知県の県境に位置し、空気、水の大変澄んだ地域です。
この大自然の中で、ゆっくり飼育されていますので、卵の殻が厚く黄身も
素晴らしくしっかりしています。

有精卵の卵黄レシチンの効果

- ・血中のコレステロール値を下げる働きがある。
- ・レシチンには自律神経失調症、イライラ更年期障害、精力減退などに効果がある。
- ・脳に活力を与え、集中力の増大、老人ボケの予防に効果がある。
- ・血液の凝固を防ぐ。
- ・皮膚細胞を活性化し、ニキビ、肌あれ、じんま疹などの効果がある。
- ・脂肪の蓄積を取り除く効果がある。
- ・腎臓、肝臓、すい臓を強化する。

酢が違います

米酢100%とパパイヤ酢100%のブレンド。酢卵の原料には、最高の米酢とパパイヤ酢を使用しています。

米酢



一般の米酢と違って、米のみ100%で発酵した酢です。
(一般の米酢はアルコールを使用しております。)
原料のみ発酵した酢で米の含有量も多く、**天然のアミノ酸**も多く含まれています。

パパイヤ酢



パパイヤの実を絞って果汁を発酵させます。100%のパパイヤ果汁に100%の
パイナップル果汁を混合し、地中に埋めた陶器の壺で3年間発酵、熟成させます。
パパイヤ果実酢の特徴は**果実のミネラル**にあり、**ナトリウム、カリウム、
カルシウム**などが多く、体内のアルカリ性を保つ原料です。
酢は酸性ですが、上質なアルカリ食品です。
一般の果実酢と違って、パパイヤ、パイナップル果汁100%で発酵しています。

天然果汁が違います

天然ビタミンC豊富なアセロラ、「日本のハーブ」四国産ゆずを使用しています。ビタミンC < 561mg / 100g >



天然ビタミンCの王様アセロラ、日本のハーブ四国産のゆずを使用のため、大変おいしく飲みやすくなり、レモンの約28倍の天然ビタミンCをたっぷり含んでいます。

糖が違います

ビフィズス菌を増やすガラクトオリゴ糖を使用しています。

ガラクトオリゴ糖 < 4400mg / 100g >

腸内のビフィズス菌を増やすガラクトオリゴ糖を使用。便通の改善、便量の増加が認められます。またガラクトオリゴ糖は小腸で吸収されない糖分のため糖尿病の方にも安心して飲んでいただけます。

生姜が違います

体を温める、ジンゲロール、ショウガオールが豊富。

食物繊維 < 400mg / 100g >



愛媛県の内子産を使用し、独自の辛味があり、ジンゲロールは加熱するとショウガオールに変化し美容やダイエットに特に良いと注目されている抗酸化成分です。

ショウガオール：胃腸の血行を良くしてお腹を温める作用が強い。
ジンゲロン：脂肪を分解する作用があり、ジンゲロールが分解して作られます。