

元気の

毎日続けられる健康習慣

健康春雨スープ

イミダゾールジペプチド
ヒアルロン酸配合 14 kcal
鶏がらスープ

選んでうれしい
4つの味

淡路島産たまねぎ
DHA配合 10 kcal
オニオンスープ

グルコサミン
コラーゲン配合 15 kcal
豚骨スープ

クコエキス
生姜配合 14 kcal
中華スープ

手軽においしく
健康をサポートする、
低カロリーの
春雨スープです。

調理例写真はイメージ

こんな方に
オススメ!!

- カラダに嬉しい健康成分を摂りたい方
- 若々しさを維持したい方
- 日頃からカロリーを気にされている方
- 小腹が空いた時のおやつ代わりに
- 自分の体重をコントロールしたい方
- 時間のない忙しい時のもう一品に

各4食

16食入

熱湯3分

元気の健康春雨スープの主な配合成分

イミダゾールジペプチド ヒアルロン酸 配合

鶏がらスープ

鶏のむね肉には、疲労回復に効果の高い「イミダゾールジペプチド」が含まれていることがわかっています。ただ、この栄養素は水溶性の成分のため、スープにすることで効率よく摂ることができます。また、保湿効果として代表的なヒアルロン酸も配合いたしました。



淡路島産たまねぎ DHA 配合

オニオンスープ

品質日本一と称される、淡路島産のたまねぎをスープにしました。豊富なポリフェノールと、その一種であるケルセチンを含んでいます。また、体内で合成できず、食物から摂取する必要がある必須脂肪酸のひとつであるDHAも同時に配合しました。



クコエキス 生姜 配合

中華スープ

クコの実とは中国では漢方薬として長年にわたり重用されてきました。ポリフェノールをはじめ、ビタミン、ミネラル、リノレン酸など現代人に欠かせない成分が豊富に含まれています。また、血行を良くして身体を温める生姜を同時に配合しました。



コラーゲン グルコサミン 配合

豚骨スープ

コラーゲンはタンパク質の一種で、からだを構成する全タンパク質の約30%を占めています。加齢とともに体内のコラーゲンは減少していきますので、食事から摂取することが大切です。また、加齢によるふしぶしの不調に働くグルコサミンも一緒に摂取できます。



作り方

① はるさめと具入り粉末スープ各1袋をカップ等に入れます。



② 熱湯(約160ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。

※お好みにより、熱湯の量を調整してください。



必ず
熱湯で!

③ 3分たったらお召し上がりください。



【オニオンスープ】食塩(国内製造)、砂糖、オニオンパウダー、デキストリン、乳糖、DHA含有精製魚脂含有加工食品、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、チキンエキスパウダー、バセリ、椎茸エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸Ca、微粒二酸化ケイ素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

【豚骨スープ】食塩(国内製造)、ポークエキスパウダー、砂糖、デキストリン、ごま、粉末しょうゆ、ネギ、粉末油脂、コラーゲンペプチド、ガーリックパウダー、たん白加水分解物、香辛料、ごま油、乳糖/調味料(アミノ酸等)、グルコサミン、増粘剤(キサンタン)、微粒二酸化ケイ素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・ごま・豚肉・ゼラチンを含む)

【中華スープ】食塩(国内製造)、粉末しょうゆ、チキンエキスパウダー、ごま、砂糖、乳糖、ねぎ、たん白加水分解物、オイスターソースパウダー、ポークエキスパウダー、香辛料、ごま油、白菜エキスパウダー、椎茸エキスパウダー、クコの実エキス末/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、微粒二酸化ケイ素、カラメル色素、リン酸Ca、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

【鶏がらスープ】食塩(国内製造)、砂糖、粉末しょうゆ、チキンエキスパウダー(イミダゾールジペプチド含有)、デキストリン、ごま、ねぎ、ガラスープパウダー、乳糖、たん白加水分解物、香味食用油脂、香辛料、ヒアルロン酸/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、微粒二酸化ケイ素、リン酸Ca、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・豚肉・鶏肉・大豆・ごま・ゼラチンを含む)

内容量：237.2g(春雨10g×16袋、粉末スープ【オニオンスープ】3.8g×4袋、【豚骨スープ】4.8g×4袋、【中華スープ】5.4g×4袋、【鶏がらスープ】5.3g×4袋)



元気の
健康春雨
スープ
(16食入り)

希望小売価格
¥2,800+税

お問い合わせは

販売者：株式会社元気プロジェクト
福岡県北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8