

新成分 プロテオグリカン配合

プラセンタのちがひ

Placenta

美容成分のプラセンタを独自の抽出方法で成分を壊さず無臭化に成功！

だからプラセンタエキスを配合できました。

そこに112種類の野草・野菜・果物・穀物などを発酵した植物発酵物とヒアルロン酸、

乳酸菌生産物質を加え、さらに

新成分としてプロテオグリカンを配合しました。

プラセンタ
エキス

植物
発酵物

新成分
プロテオグリカン

ヒアルロン酸

乳酸菌
生産物質

112種類の
素材由来の
植物発酵物
配合

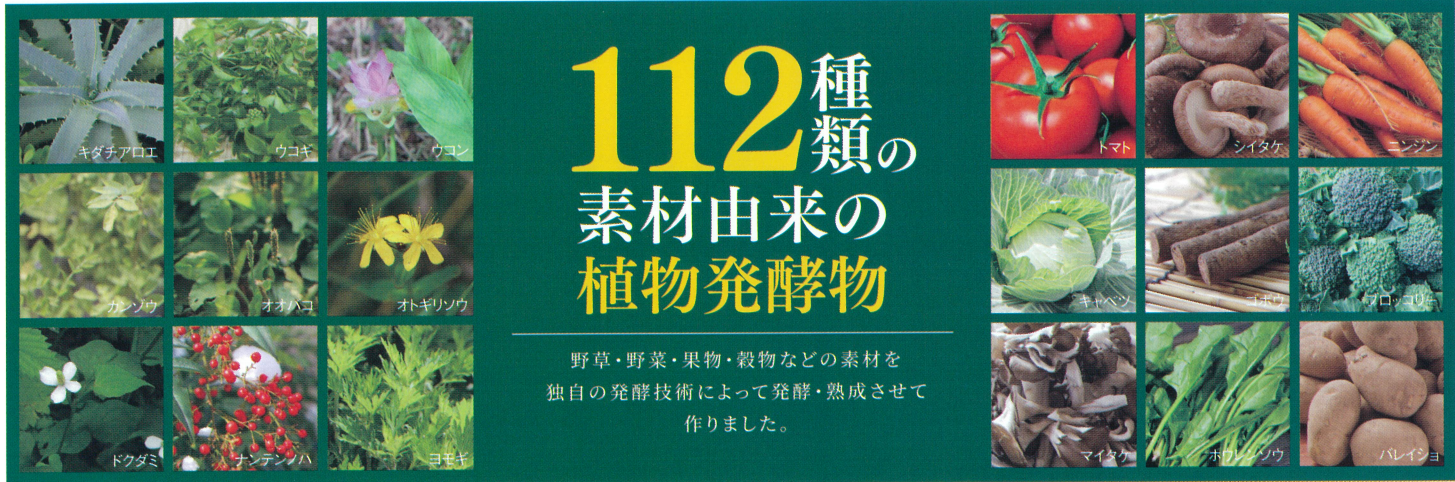


アセロラ風味

無果汁



食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、
食事のバランスを。



112種類の 素材由来の 植物発酵物

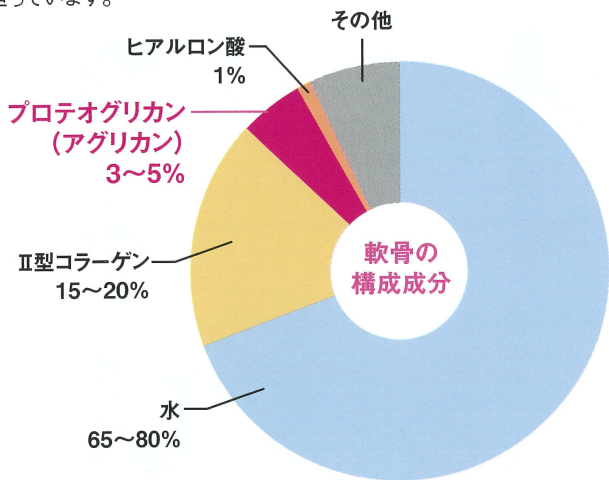
野草・野菜・果物・穀物などの素材を
独自の発酵技術によって発酵・熟成させて
作りました。

- オリゴ糖
- 黒糖
- 蔗糖
- アカザ
- アカメガシワ
- アマチャヅル
- イチョウバ
- ウコギ
- ウコン
- エゾウコギ
- エビスグサ
- オオハコ
- オオギリソウ
- カキドオシ
- カワラケツメイ
- カンゾウ
- キダチアロエ
- クコノハ
- クコノミ
- クマザサ
- ケイ
- コナラ
- スイカズラ
- スギナ
- タンポポ
- ツチアケビ
- ツユクサ
- ツルナ
- ドクダミ
- ナルコユリ
- ナンテンノハ
- ハトムギ
- ハブソウ
- マタタビノキ
- マツバ
- ヨモギ
- カブ
- キャベツ
- キュウリ
- ゴボウ
- コマツナ
- シイタケ
- ダイコン
- タマネギ
- トマト
- ニンジン
- パセリ
- バレイショ
- ブロccoli
- ホウレンソウ
- マイタケ
- モヤシ
- ヤマイモ
- レンコン
- パイナップル
- パパイヤ
- リンゴ
- レモン
- ナタマメ
- コンブ
- 貝化石
- 等

New!
新成分

プロテオグリカンとは

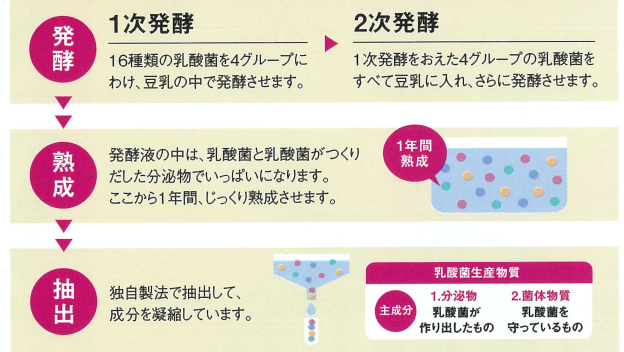
プロテオグリカンはたんぱく質に糖鎖が結合した糖たんぱく質です。細胞外マトリクスの主要構成成分の一つとして皮膚や軟骨など体内に広く分布しています。皮膚や軟骨構築のための重要な役割を担っています。



乳酸菌生産物質とは

乳酸菌生産物質は、*L.acidophilus* (L.アシドフィルス) *L.brevis* (L.ブレビス) *L.casei* (L.カゼイ) *L.plantarum* (L.プランタラム) を含む16株の乳酸菌を、豆乳のなかで1年間じっくり発酵熟成させ、抽出した“乳酸菌が作り出した分泌物”と“乳酸菌の菌体物質”の2つが主成分です。

乳酸菌生産物質ができるまで



栄養成分表示1食(30ml)あたり			
熱量	28.8kcal	炭水化物	7.1g
たんぱく質	0g	食塩相当量	0.005g
脂質	0g		
プラセンタエキス	2184mg	植物発酵物	197mg
乳酸菌生産物質	4.8mg	ヒアルロン酸	1mg

■ 使用上の注意

開栓後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召上がりください。容器のまま加温・冷凍しないでください。一度うつつた原液はもとにもどさないでください。天然物を使用しておりますので、沈殿・変色等を生じます。よく振ってお飲みください。うすめて冷蔵庫に保管した場合は2日以内に飲みきってください。

■ お召し上がり方

本品は濃縮タイプなので、冷水またはお湯で好み倍数の倍数(1~3倍を目安)にうすめてお召し上がりください。ウイスキー、ブランデー、焼酎などに本品を適量割っていただくと美味しいオリジナルカクテルが楽しめます。

f フジスコ株式会社

広島市安芸区船越南3丁目21-29

■ お客様相談室

0120-443-200

E-mail info@fujisco.co.jp <https://www.fujisco.co.jp/>