



お手軽に携帯しやすいスティックタイプ

「三和青汁ギャバナ+」は水に溶けやすい粉末のスティックタイプ。葉野菜独特の苦味やクセがなく、美味しく手軽に飲めるので、いつでもどこでも野菜の栄養素を補うことができます。



スティック1袋にコップ1杯分(180cc程度)のお水を混ぜるだけ



製造・管理

徹底した衛生管理と最新技術の設備のもとで「三和青汁ギャバナ+」はGMP認定工場にて製造されています。



三和青汁ギャバナ+

90g(3g×30包)

5,076円(税込)
(4,700円 税別)

品名：三和青汁ギャバナプラス

原材料名：有機ケール末、有機大麦若葉末、有機アガベインリン、有機桑葉末、イソマルトデキストリン、フラクトオリゴ糖、大麦乳酸発酵液ギャバ、でん粉、乳酸菌末、バナバ葉エキス末

届出番号：H1115

【届出表示】

本品にはGABA、バナバ葉由来コロソリン酸が含まれます。GABAは、血圧が高めの方の血圧を低下させる機能があることが報告されています。バナバ葉由来コロソリン酸には、健康な方の高めの空腹時血糖値を下げる機能があることが報告されています。

本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

三和青汁 ギャバナ+

機能性表示食品

GABANA PLUS



国産有機野菜
ケール・大麦若葉
桑の葉配合

機能性表示素材の ダブル配合

国産有機野菜のケール、大麦若葉、桑の葉をベースに乳酸菌、フラクトオリゴ糖、有機アガベインリンを配合。さらに機能性表示素材のGABAとバナバ葉由来コロソリン酸をダブルで配合。

GABA

血圧が高めの方の
血圧を下げる

**バナバ葉由来
コロソリン酸**

健康な方の高めの空腹時の
血糖値を下げる

商品に関するお問い合わせ・クレジットのご質問など **お客様相談窓口** **0120-388-839**

総発売元 **三和株式会社**

本社/〒812-0016

福岡市博多区博多駅南1丁目6番9号三和ビル
TEL.092-471-5538(代) FAX.092-471-5588

<https://www.sanwa-inf.co.jp>

販売店(お問い合わせ・お申込みは)

販売店募集

[2023.07]

SANWA

「三和青汁ギャバナ+」は 機能性表示素材のダブル配合

新しくなった「三和青汁ギャバナ+」は機能性表示素材のGABA(大麦発酵ギャバ)とバナバ葉由来コロソリン酸をダブル配合しています。余分な甘味料を使わず、苦味が少ない原材料を使用することで葉本来の味を活かし、飲みやすい味に仕上げました。



GABA (大麦発酵ギャバ)

血圧が高めの方の
血圧を下げる

GABAとは、ガンマアミノ酪酸(Gamma Amino Butyric Acid)の略称で、アミノ酸の一種です。私たち人間のような哺乳類では、特に脳や脊髄に多く存在しており、精神を安定させるなどの、抑制系の神経伝達物質として使われています。2001年の食薬区分改正により食品としても応用されるようになり、血圧が高めの方の血圧降下作用や精神安定作用等が報告されている。



バナバ (バナバ葉由来コロソリン酸)

健康な方の高めの空腹時の
血糖値を下げる

バナバはミソハギ科サルスベリ属の落葉高木で、インド、東南アジアから北オーストラリアまでの熱帯地域に分布します。豊富な栄養素とその効果により、フィリピンで1987年に薬用植物の指定を受けています。バナバの葉の抽出物の中の活動成分であるコロソリン酸が、健康な方の高めの空腹時の血糖値を下げる機能があることが報告されています。

+

ダブル
配合

さらに「フラクトオリゴ糖」と「有機アガベイン」を 配合することで、毎日のスッキリをサポート!

善玉菌のエネルギー フラクトオリゴ糖

野菜やはちみつなどに含まれている難消化性オリゴ糖です。そのカロリーは砂糖の約半分。善玉菌のエサとなって植物性ナノ型乳酸菌SNKのサポートをします。

天然の水溶性食物繊維 有機アガベイン

消化されずに腸まで達するアガベインは、食物繊維が不足しがちな現代の食生活の強い味方として注目されています。

腸内ビフィズス菌の増加

ミネラルの吸収促進

便秘改善

血糖値・
コレステロール値抑制

血糖値の改善

整腸機能

善玉菌のエサとなる

デトックス

3種の国産有機野菜で安心。

青汁は野菜をそのまま粉碎加工してエキスを閉じ込めているため、調理後には残らない化学薬品なども、そのまま摂取してしまう可能性があります。

そこで「三和青汁ギャバナ+」は皆様が安心して毎日飲めるように、使用する野菜にもこだわり、単一野菜では不足しがちな栄養素を補うためにケール、大麦若葉、桑の葉の国産有機農産物の葉を使用しました。より品質と安全性の高い青汁を提供します。

ケール



日常で不足しがちな食物繊維、ビタミンA(βカロテン)、カルシウム、鉄などが豊富に含まれています。特にビタミンAは、人参の2倍。カルシウムは牛乳の2倍以上です。

大麦
若葉



ビタミンやミネラルなどの栄養素はもちろん、特に食物繊維が豊富。ブロッコリーやほうれん草と比較しても、大麦若葉の方が食物繊維を多く含んでいます。

桑の葉



タンパク質をはじめ鉄、カルシウム、カリウム、マグネシウム、亜鉛やビタミンB₁、B₂など、栄養成分を豊富に含んでいます。貧血の人が不足しがちな鉄分など、女性に喜ばれる成分が豊富。

特許取得

日本の伝統食「すんき漬け」から生まれた

植物性ナノ型乳酸菌SNK 200億個/包配合

植物性ナノ型乳酸菌SNKは長野県木曾地域の伝統食「すんき漬け」由来の乳酸菌を独自技術により1ミクロン未満に加工することで、体内への取込量を高めた免疫調整能を有する乳酸菌(殺菌)末です。

日本の伝統食 「すんき漬け」とは

すんき漬けは、木曾地域だけで400年以上前から伝統食として作られている赤カブ菜を使った全国でも珍しい「無塩」の漬物です。長野県の「味の文化財」に認定され、その有効性が大学機関での研究等で確認されています。

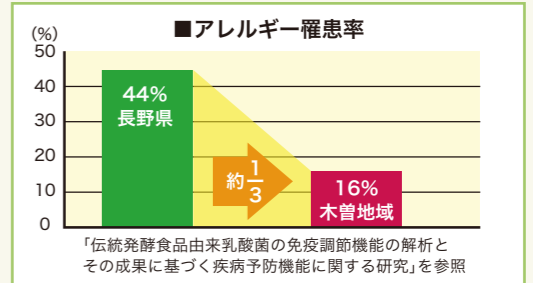


日本の伝統食
すんき漬け



健康長寿の里 長野県木曾地域

長野県は男女ともに都道府県別の平均寿命ランキングが毎年上位に名を連ねており、また、アレルギー罹患率についても全国平均よりも低い健康長寿県です。なかでも、木曾地方のアレルギー罹患率については、長野県全体の三分の一ほどの罹患率であることが疫学調査にて明らかにされています。このことから、地域住民が日常的に食しているすんき漬け及びその乳酸菌に注目が集まっています。



ナノ型乳酸菌にすることで 有効菌数が増え、吸収率アップ!

すんき漬け由来の植物性乳酸菌SNKを独自技術により1ミクロン未満に加工。



現代人の乱れがちな 免疫バランスを整える!

植物性ナノ型乳酸菌SNKは、高い自然免疫活性化能を有しており、免疫バランスを整える効果も期待できます。