

お手軽に携帯しやすいスティックタイプ。

「三和青汁ラブレ+」は水に溶けやすい粉末状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の設備のもとで「三和青汁ラブレ+」は造られています。



製造スタッフも二次更衣を行い、エアシャワーの後に作業を実施。



各種製造機器は常にクリーンな状態で稼働させ、異物混入などのない安心安全な商品の供給を徹底しています。



試作品及び製品の成分分析のほか、安全性及び品質保持期限に関わる試験を行います。



三和青汁ラブレ+
90g(3g×30袋)

■価格
**4,536円(税込)
(4,200円 税別)**

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** フリーダイヤル **0120-388-839**

総発売元 **SANWA** 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・お申し込みは)

販売店募集

[AJ営-1611-01-100]

3種の有機野菜にラブレ菌をプラス

三和青汁 ラブレ+



3種の
国産有機
野菜

ナノ型
ラブレ菌
180 億個
(1袋あたり)

善玉菌の
エネルギー源
フラクト
オリゴ糖



天然の
水溶性食物纖維
有機アガベ
イヌリン

野菜が不足しがちな現代人

野菜を1日350グラム摂るという指標は『健康日本21』という国の健康に対するプログラムをまとめた健康増進運動です。

しかし、多くの人が充分に野菜を摂っていないのが実情です。野菜不足が続くと、健康に及ぼすリスクが高くなります。そこで日々の健康をサポートしてくれるのが青汁。青汁は普段の食事からは摂りにくい野菜の栄養をしっかり補うことができます。

3種の国産有機野菜

■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るのです。そこで「三和青汁ラブレ+」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、厳選された**国産有機農産物の葉**を使用。より品質と安全性の高い青汁を提供します。

有機農産物とは

有機農産物は、種まきや植え付けの2年以上前から、農薬・化学肥料・除草剤を使っていない田畠であることなど厳しい条件をクリアしたもので。農産物の国内総生産量に占める有機農産物の割合は0.24%と言われています。

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3種類の野菜を使用しました。



ケール

キャベツの一種で生命力の非常に強い緑黄野菜。栄養価が非常に高いことから**野菜の王様**と呼ばれています。



大麦若葉

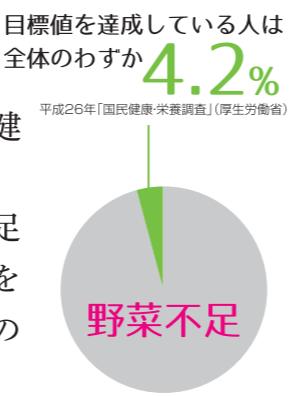
葉野菜独特の臭みや苦味、クセが少なく、子供や**野菜嫌いの方**でも気軽に飲めるので青汁によく使われる人気の原料です。



桑の葉

桑は葉の部分だけでなく、枝や根の皮、実の部分も**お茶や漢方薬**として古くから使われてきました。

三和青汁ラブレ+は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。



ナノ型
ラブレ菌
180億個



日々の健康に**野菜**と**乳酸菌**をプラス
品質と飲みやすさにこだわった

三和青汁 ラブレ+

■現代人にピッタリの植物性乳酸菌「ラブレ菌」

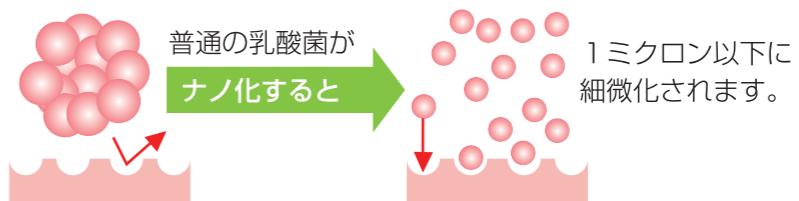
野菜中心の食生活だった日本人は、昔から味噌や漬け物などの発酵食品で植物性の乳酸菌をとり入れてきました。しかし、近年の食生活の変化により、植物性乳酸菌の摂取量が減少傾向にあります。「三和青汁ラブレ+」は京都の漬け物「すぐき漬け」から発見された**酸に強い植物性乳酸菌**の「ラブレ菌」を配合。お手軽に乳酸菌をとり入れることができます。



すぐき漬

■特許取得のナノ型ラブレ菌 180億個配合(1袋あたり)

菌の粒子径をナノ型(1ミクロン以下)にする事でより効率的にラブレ菌をとり入れることができます。



「ナノ型乳酸菌」
日本国特許 第5257363号

さらに**フラクトオリゴ糖**と**有機アガベイヌリン**を配合することで毎日のスッキリをサポート！

善玉菌の
エネルギー源
フラクトオリゴ糖
フラクトオリゴ糖は、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
ラブレ菌のサポートを
します。

天然の
水溶性食物繊維
有機アガベイヌリン
消化されずに腸まで達する
アガベイヌリンは、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。