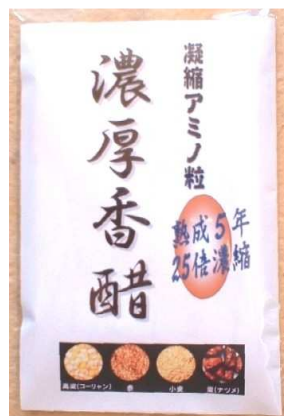


凝縮アミノ粒！濃厚香醋



320mg60粒入り ￥1,030

衛生的なシート包装がうれしい
健康のため、1日2～3粒



中国山西省で、4000年の歴史を有する山西水塔老陳醋有限公司（現在 ISO9002(国際品質管理基準)を取得しております）で作られた香醋を濃縮カプセル化しました。山西香醋は、7種の穀類を個体発酵させ、5年もの熟成期間の後蔵出しする、本格高級香醋です。主な原料となる穀類は、高粱(コーリャン)、黍(キビ)、小麦、豌豆(エンドウ豆)、大棗(なつめ)、蕎麦、玄米などで、7種類の穀類の絶妙なブレンドが、大変良い状態の、アミノ酸バランスに仕上げております。

※ 餅米を使っておりません。餅米アレルギーの方にもお勧めできます。

毎朝1～2粒でダイエットを目指してください！
就寝前に1～2粒で疲れを取りましょう！



カプセル込みのアミノ酸含有量 (100g 当りに換算)

| 主なアミノ酸 | アミノ酸のはたらき | 濃厚香醋 | Y 社香醋 |
|----------|-------------------------------------|--------|--------|
| アルギニン | 成長ホルモンに関係。血行促進、免疫機能向上、肝機能増強、脂肪の燃焼作用 | 3900mg | 1560mg |
| リジン | ブドウ糖の代謝や肝機能の増強、脂肪の燃焼 | 1300mg | 750mg |
| ヒスチジン | 成長に関与、神経機能の補助、紫外線防御 | 330mg | 230mg |
| フェニルアラニン | 神経伝達物質になる必須アミノ酸。抑うつ症状を解消し気分を高揚 | 750mg | 440mg |
| チロシン | 甲状腺ホルモンや、皮膚や髪の色色素であるメラニンの原料 | 140mg | 90mg |
| ロイシン | 肝機能の増強が主な作用。筋肉タンパク質の主成分 | 1200mg | 700mg |
| イソロイシン | 筋肉タンパク質の主成分 | 550mg | 1560mg |
| メチオニン | 不足すると肥満の原因。コレステロールを下げ、活性酸素を取り除く | 290mg | 310mg |
| バリン | 筋肉タンパク質の主成分 | 860mg | 580mg |
| アラニン | 脂肪の燃焼に関わっています | 3400mg | 2060mg |
| グリシン | 保湿作用、制菌作用、キレート作用、酸化防止作用 | 9500mg | 4800mg |
| プロリン | 脂肪の燃焼に関わっています | 4900mg | 2920mg |
| グルタミン酸 | 知能を高める、潰瘍の治癒を早めるなど | 4100mg | 2710mg |
| セリン | 皮膚の潤いを保つ天然保湿因子の主成分 | 1300mg | 740mg |
| スレオニン | 成長促進、肝臓に脂肪が蓄積して脂肪肝になるのを防ぐ作用 | 820mg | 450mg |
| アスパラギン酸 | 老廃物の処理、肝機能の促進、疲労回復に効果 | 2000mg | 1360mg |
| システイン | 傷の治癒の促進、ブドウ糖の代謝、メラニン色素の沈着を防ぐ | 1mg | 50mg |

濃厚香醋は、カルシウムの吸収を助けます。骨年齢を加速させずに済みます。

<http://www.cagami.com/kouzu.html>

抜群の水溶性・高い吸収率！
スプーン一杯入れるだけ！
お米が美味しく炊けちゃう！



のこったくん
野骨太君

L型発酵乳酸カルシウム
120g 入 ¥2,200

スプーン1杯で約3gです。カルシウムとして約400mgの追加摂取ができます。ちょうど成人1日の不足分が補える量になります。

L型発酵乳酸カルシウムはWHO（世界保健機関）FAO（国連食糧農業機関）において、人に関して、摂取量に対する制限の必要無し。と、最高ランクの安全評価を受けております。

野骨太君は、【野菜カルシウム】【スカイカルシウム】などと販売されている商品と、同じ原料を使用しております。

○カルシウムが不足すると……

皮膚のかさつき・肩こり・イライラ・骨粗鬆症・歯周病・関節炎・副甲状腺機能亢進・体質酸性化etc……

カルシウムをお勧めするワケ!!

1. 土壌に問題?

さまざまなミネラルの中で、特に注目を集めているのがカルシウムと言えましょう。世界の中でも特に日本人の場合、カルシウムの摂取量がとにかく足りないようです。（火山岩が多く、石灰岩が少ない土壌である事も影響があるようです。）

2. 牛乳・小魚ではCaは摂取しにくい?

食品でカルシウムを摂取することは、なかなか大変である事実をご存じですか？ 小魚、牛乳を採っていれば大丈夫だと思いますか？ 実は牛乳にカルシウムが豊富に含まれているのは誰もが知っていますが、この牛乳の中の脂肪分が、大切なカルシウムを追い出してしまっているということをご存じでしたか？ 牛乳でカルシウムを採るなら脱脂粉乳をお勧め致します。小魚にもカルシウムは豊富に含まれておりますが、これは骨まで丸ごと食べて初めて摂取できますが、煮干し・日干しなどでは、せっかくの油脂分が（DHA・EPA含む）酸化してしまっている可能性も考えられますので、これも必ずしも絶対良いとは言いきれません。食品でカルシウムを採る場合は、胡麻、脱脂粉乳、ひじき、ワカメ、青海苔etc……が、お勧めです。（別表参照）

3. リン酸塩が、Caを追い出す?

加工食品に使われておりますリン酸塩をご存じですか？ リン酸塩とは食品加工には、なくてはならない添加物です。外見が良くなったり、保存性が極端に良くなり安価であるため、食品加工業者にはとても重宝されております。しかし、このリン酸塩も過剰に摂取しますと、体内のカルシウムと結合して、リン酸カルシウムとして排泄されてしまいます。カルシウムが体内に余分にないと、骨・歯・血液中のカルシウム等と結合しなければならず、骨・歯がもろくなる原因にもなってしまいます。

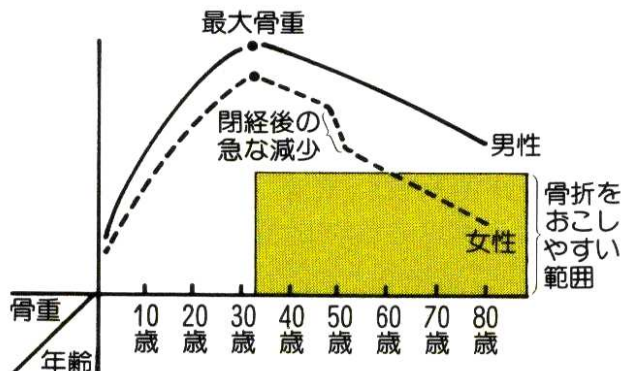
4. 30歳の時の骨重量が一番重い。

骨重量はどんどん変化していきますが30歳でピークを迎えます。ここを過ぎると骨重量は年齢とともに軽くなっていきます。これは老化現象であり仕方のないことですが、できることなら適正な量のカルシウムを摂取し、少しでも骨重量を軽くしていかないように努力をしたいものです。

5. CaとビタミンDを一緒に取りましょう。

カルシウムは、ビタミンDと一緒に摂取しますと吸収が大変良くなります。ビタミンDは、しいたけ等きのこ類・レバー・魚類に豊富に含まれているため、カルシウムとともに意識して採るように心掛けたいものです。日光に当たるよう心掛けることも大切です。

**野骨太君は、濃厚香醋と抜群の相性です
カルシウムの吸収を助けます。**



**毎日摂りたいカルシウムだから
いろんなメニューに使いたい！
味も良い！ 色も映える！
私は野骨太君を選びたい！**

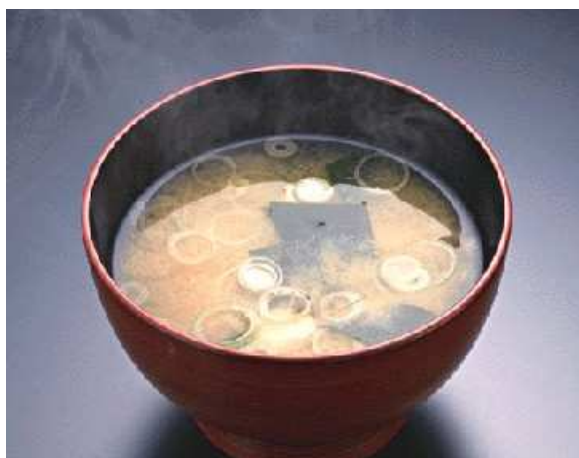
水溶性カルシウムです。どんなお料理にもお使いいただけます！



是非ご飯にお使い下さい。水加減はそのまま、1 合にスプーン 1〜2 杯、ふっくら美味しく炊きあがります。



炒め物でも OK！野菜の色も鮮やかに上がります。



お味噌汁など、汁物・碗物にお使いいただけます。水溶性カルシウムの嬉しい使い方です。



洋食でもバッチリお使いいただけます。1 人分 1〜2 杯で OK！



いろんなお料理にお使いいただけます。

お食事しながらカルシウム補給が出来る！

普段のお料理に、吸収率の高いカルシウム

《ひとふり》家族の健康のバックアップ！

水溶性カルシウム【野骨太君】のとっても

嬉しい使い方です。

◎ スプーン 1 杯 (3g) で、どのくらいのカルシウム量が摂取できるのでしょうか？

純粋なカルシウムとして、12〜13%の含有量があります。1 杯で、360mg〜420mg のカルシウムが補えます。日本人の平均摂取量の不足分が丁度補える量になります。

◎ そのまま水に溶かして飲んでも良いのでしょうか？

かまいませんが、その時は 100 倍以上のお水でお召し上がり下さい。野骨太君スプーン 1 杯に対し、お水 300cc。

しかし、実際にお料理にお使いいただいた方が、美味しくなったり、色が良くなったりしますので、そちらのご使用方法をおすすめします。

◆国産靈芝(マンネン茸)◆



靈芝ご愛用中の皆様！朗報です！

信州産にこだわった安心品質！

地元だからできる安心価格！

【靈芝】

万年茸とも言われ、古くから貴重な茸として有名です。現在では、栽培技術が進み、やっと一般にも流通できるようになりました。全国的にも有数の産地、長野県中野市で栽培されている本物です。

《良薬口に苦し》

とは、この靈芝の事だったんじゃないでしょうか？既にご利用の方はご存知ですが、本当にニガイ！

- ◎沸騰したら弱火でグツグツ5分～10分で出来上がり。
- ◎保存する時は冷蔵庫で、お早めにお召し上がり下さい。
- ◎そのままでも、冷ましても、お召し上がりいただけます。
- ◎使い終わりは、捨ててしまわず、お風呂に浮かべて下さい。

靈芝湯で、すべすべお肌を体験下さい。

100g入 ￥2100 (期間限定価格)