

## 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  
4,200円(税別)

品名：三和青汁ラブレプラス  
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、  
フラクトオリゴ糖、ラブレ菌  
(*Lactobacillus brevis* subsp. *coagulans*)

### ご注意

- 天然物由来の原料を使用しているため、色やにおいに差が生じることがありますが、品質には問題ありません。
- 体質や体調によりまれに合わない場合がありますが、その場合はご使用をお控えください。
- 通院・入院中の方や妊娠・授乳中の方は、ご使用になる前に医師にご相談ください。
- 食品アレルギーのある方は、原材料名をご参照の上お召し上がりにならないでください。
- 小さなお子様の手の届かないところに保管してください。
- 開封後は速やかにお召し上がりください。
- 賞味期限の過ぎた製品はお召し上がりにならないでください。

商品に関する問合せ・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 **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  
<http://www.sanwa-inf.co.jp>

販売店(お問い合わせ・お申し込みは)

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

有機栽培のケール、大麦若葉、桑の葉をベースに、植物性乳酸菌「ラブレ菌」を加えた、現代人の健康をサポートする青汁です。

善玉菌の  
エネルギー源  
フラクト  
オリゴ糖

ナノ型  
ラブレ菌  
180億個  
(1袋あたり)

天然の  
水溶性食物繊維  
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、多くの人々が十分に野菜を摂れ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と補うことができます。

目標値を達成している人は全体のわずか**4.2%**

毎年「国民健康栄養調査」(厚生労働省)

野菜不足



## 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砕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畑であることなど**厳しい条件をクリアした**ものです。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%**とされています。

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



### ■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。

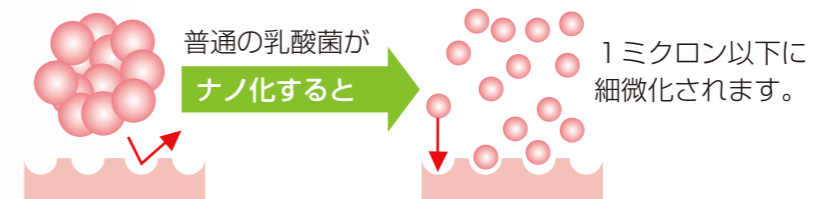


すぐき漬

「三和青汁ラブレ+」は京都の漬け物「すぐき漬」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。

### ■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**有機アガベインリン**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

#### 有機アガベインリン

消化されずに腸まで達するアガベインリンは、**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。

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+