2014年2月よりリニューアルしました。 殺菌乳酸菌(フェカリス菌)・1袋5gに2000億含有)



胡麻の伝説

つ穀麹酵素と黒胡麻セサ リグナンリッチ黒胡麻使用



Multi-grain Koji & SESAMIN

カラダの美活力を 酵母、胡麻が、 穀物由来の酵素と、



商品の御注文・お問い合わせは L:0120-46-1158へ

5g×30袋入り 3150円(稅込)

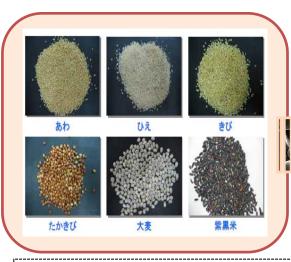
発売元:(株)わだまんサイエンス

〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546

福德

栄養補助食

■「多穀麹酵素と黒胡麻セサミン」は米麹菌で醗酵した、 「多穀麹」に黒胡麻、黄粉、ビール酵母等をブレンドした、醗酵食品。



麹菌 (AspergillusOryze) で 醗酵、濃縮、粉末化





- **●あわ、●ひえ、●きび、●たかきび、**
- ●大麦、●紫黒米

- ●ビール酵母、●きな粉、
- ●リグナンリッチ黒胡麻
- ●殺菌乳酸菌 をブレンド



■素材の特徴

- 多穀麹は特にプロテアーゼ活性(たんぱく分解酵素)の力価が強いことが特徴です。
- ビール酵母、きな粉などは腸内環境の美化へ。
- 「黒胡麻」中リグナンの一部は腸内細菌により、抗酸化性を発揮できる形になります。 (セサミンノール配糖体が腸内細菌によりセサミノールに変わります。)
- 胃酸に負けない殺菌乳酸菌(フェカリス菌)をプラス、腸内環境をさらにサポート。 ※2014年2月よりリニューアルをしました。

■お召し上がり方

- ・そのまま水、牛乳1/3カップ程度に溶かして (冷水、牛乳の場合は、ダマになりやすいので、 シェイカーをお勧めします)
- ・ヨーグルト、野菜ジュース等に加えて

■品名 胡麻の伝説 多穀麹酵素と黒胡麻セサミン

名称 : 胡麻加工食品

原材料:リグナンリッチ黒胡麻、大豆(きなこ)、ビール酵母、

還元麦芽糖水飴、多穀麹(大麦、あわ、ひえ、きび、タカキビ、

紫黒米、米粉)、殺菌乳酸菌(フェカリス菌)

内容量:150g(5g×30袋)

賞味期限:箱横に記載

保存方法:直射日光を避け冷所にご保存下さい。 :株式会社わだまんサイエンス SW

〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546

お問い合わせ・ご注文は 0120-46-1158へ 介 お召し上がり

●標準栄養成分1袋5g中 (実測値の一例です。)

エネルギー21kcal 、 たんぱく質1.3g 脂質0.9g 、 糖質1.6g、食物繊維0.9g ナトリウム5mg、 食塩相当量10mg

●胡麻由来セサミン10mg/1袋

んでいる原料と消化しにくい 糖を含有しているため、過剰 摂取により、膨満感・ガス・腹 痛等の症状が現れる場合が ありますが一過性です。