

α-リノレン酸

DHA・EPA

スクワレン

金時ショウガ

卵黄油

元気の

# 黒酢大蒜

くろしゅ

にんにく

厳しい大地で生き抜く

青森県産ホワイト六片使用

酢づくり300年 福岡県大川産  
伝統黒酢もろみ使用

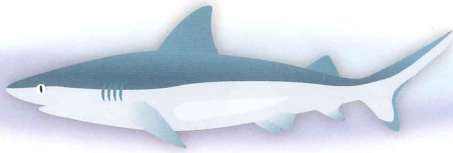


## 福岡県産黒酢もろみ

黒酢もろみは、黒酢の栄養成分が凝縮したもので、**黒酢の数十倍ものアミノ酸**が含まれています。一つの瓶からわずかな量しかとれない、大変稀少価値の高いものです。



## スクワレン (深海サメエキス)



酸素が極めて少ない水深300~1000mの深海に生息する深海サメは、内臓が体全体の三分の一あり、その七割が肝臓で占められています。そしてその肝臓の大部分がスクワレンを含む肝油です。実は、超高压の酸欠環境化で、4億年もしぶとく生き抜いてきた**驚異的な生命力の秘密**が、このスクワレンなのです。

## 卵黄油

卵黄油とは、鶏の卵を長時間弱火で煮続けるとできる油のことで、昔から民間薬として使用され、語り継がれてきた伝統の健康食材です。卵黄油にはレシチンなどの**リン脂質**や、**ビタミンE**や**リノール酸**、**オレイン酸**、**ビタミンA**などが豊富に含まれています。



## 青森県産ホワイト六片

青森県産のにんにくは、その品質の高さに定評があり、中でも「ホワイト六片」は**最高級ブランド**とされています。実は雪のように白く、甘みがあります。また、**一粒一粒が大きくしかも栄養がぎっしり詰まっています**。それは、雪の下で冬を越えることで、肥えた土の栄養をしっかりと蓄えることができるからなのです。

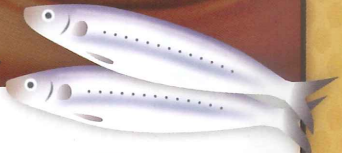


## 金時ショウガ

日本独自の品種で、その栽培方法は他の生姜と大きく異なります。繰り返し同じ土壌で栽培すると品質が低下してしまうため、一度使用した畑は数年間栽培できません。それだけ、**大地の栄養素を吸収**していると言われてます。一般の生姜と比べてかなり小さく、香りと辛味が大変強いことが特徴です。



## DHA・EPA



DHA・EPAの正式名称は

**DHA……ドコサヘキサエン酸**

Docosa Hexaenoic Acid

**EPA……エイコサペンタエン酸**

Eicosa Pentaenoic Acid

と言い、どちらも**人間に必ず必要な「必須脂肪酸」の一つ**です。これらの栄養素は身体の中で作ることが出来ない為、食事によって摂取しなければなりません。DHAやEPAはイワシやサバ、サンマといった青魚に特に多く含まれています。私たち日本人は古くから魚を食べる習慣があり、DHA・EPAのほとんどを魚から摂取してきたのです。

もつと元気に、もつと明るい毎日を。

■お召し上がり方  
1日2~4粒を目安に、水またはぬるま湯でお召し上がりください。

栄養成分表示 (4粒中)	エネルギー
	たんぱく質
	脂質
	炭水化物
	ナトリウム
内容成分表示 (4粒中)	ニンニクエキス
	黒酢もろみエキス
	α-リノレン酸
	DHA・EPA含有精製魚油
	卵黄油
	スクワレン
	金時ショウガ

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

お問い合わせは



元気の **黒酢大蒜**

54.0g [1粒重量450mg (1粒内容量300mg) × 120粒]

希望小売価格 **3,500円**+税

販売者 **元気・勇気・夢・感謝**



株式会社 **元気プロジェクト**

〒802-0979  
北九州市小倉南区  
徳力新町2丁目18-8