

腸活のプロ × 青汁のプロ 完全監修!!

活きた酵素の入った

美腸活 青汁

Aojiru for Beauty and Gut Health.



有胞子性乳酸菌
腸まで届く乳酸菌

フェカリス菌
510億個

あんしんの
ノンカフェイン



私たちがつくりました



＼ 目指したのは ／
腸をキレイに保ち
健康で若々しく
太りにくい体质

—— 九州産 ——

大麦若葉

桑の葉

モリンガ

\Check! /

美腸活 青汁 つのこだわり

POINT

01

2つの食物繊維の バランスと質が重要

食物繊維には、お腹がゴロゴロしない、**水溶性食物繊維「グーガム分解物」**を選びました。グーア豆から作られるグーガム分解物はとても**粘り気が強く**、しかも**「高発酵性」**であるためより良い効果が期待できます。

POINT

02

腸内環境を

乱すものを入れない

美腸活青汁は、農薬不使用・安心の**国産素材**を使用。香料や保存料など、食品添加物は不使用。原材料の大麦若葉、桑の葉、モリンガも安心の国産です。

POINT

03

善玉菌優位な 腸内環境を作る

腸内環境のベストバランスは、**善玉菌2：悪玉菌1：日和見菌7**。しかし、無意識に生活していると、悪玉菌優位になります。善玉菌と、菌のえさとなるオリゴ糖で、**善玉菌優位な腸内環境**を作ります。

POINT

04

活きた酵素

加齢とともに減少する体内酵素。健康に美しく生きるために腸の負担を減らし、消化酵素を節約し、**外から補う**ことが大切です。酵素は加熱すると失活してしまうので、美腸活青汁では、**非加熱の酵素**にこだわりました。

POINT

05

ノンカフェインと 飲みやすさの両立

良い便を出すには水分も大切。利尿作用のないノンカフェインにこだわりました。妊婦さんやカフェインが苦手な方も安心して飲める、腸活に特化した美味しい青汁を作りました。

腸活のプロ × 青汁のプロ 完全監修 !!



美腸活アドバイザー
株式会社 Buchii. 代表取締役 須本愛子

Profile

39歳の時に甲状腺癌を患い、術後体調を崩したことをきっかけに健康の根本は腸であることを確信。大病をして臓器を失う前に、一人でも多くの方に腸の大切さを知っていただくことを使命と感じ、本格的に学び、日本美腸協会EXE認定講師へ。楽しく美味しく食べながら腸から元気になる社会作りのために活動中。

商品開発への想い

おなかの不調を抱えていらっしゃる方は、「からだに良い食事をとりたいけれど、忙しくて自炊が出来ない」、「仕事や育児で食事をする時間がとれない」、「帰宅が深夜になり食事が乱れる」などのお悩みをお持ちの方が多くいらっしゃいます。忙しい人でも気軽にでき、腸活を習慣化できる商品があったら…美腸活青汁はそんな想いをこめて、とにかく【腸】のことだけを考えた商品です。



九州こだわりファーム株式会社
代表取締役 勝島慈郎

私が青汁を作り始めて25年が経ちました。

作り始めたきっかけは、「まずい」と言われる青汁が「なぜ売れるのか」に興味を持ったからです。

素人の私は右も左もわからない中、九州の農家さんへ何度も足を運び、どんな思いで作っているのかを学びました。何度も違う事により努力や苦労を知り、素晴らしい商品にするのが私の使命だと思いました。

初めて青汁を作りお客様に「おいしい」と言られた表情や言葉は今でも忘れません。今回、須本さんと出会い一緒に開発できることで、お客様に良いものを届けたいという生産者の思いが詰まっています。私の集大成となる素晴らしい青汁ができました。ぜひ、最後の1滴まで残さず飲んでください。



【美腸活青汁】のお問い合わせ・ご注文は

0120-797-055

受付時間 / 9:00~16:00 月曜~金曜日
(土日・祝日・年末年始を除く)



詳しくは
こちらから

【お問い合わせは】