Fasting Enzyme Drink
ONAKA NAMA KOUSO

MADE in JAPAN

おなか生酵素

沖縄県産黒糖使用

720mℓ

75種類の旬の野菜・果物だけで作った旬菜酵素

おなかの中から、きれいをつくる。

旬の野菜のみ使用

モンゴル由来の乳酸菌

3年間自然発酵

※写真はイメージです。

旬菜酵素パワーで腸を元気に、美しく!

※写真はイメージです。

わたしたちの腸は、日々のストレスや加齢、運動不足、食生活の乱れなど
さまざまな要因から正常な働きが鈍り、腸内環境が乱れてしまいます。
腸内環境が乱れると、お腹の張りや不快感を感じたり、軟便や便秘を繰り返すなど、
あらゆる不調を引き起こし、さらに肌荒れや肥満などの原因となることも…。

**「おなか生酵素」は、旬菜酵素の力で正しい腸の働きを取り戻し、
腸内環境を整えて、おなかの中から美しい体へと導きます。**

こんな方にオススメ!

- □便秘になりがち
- □おなかの不快感を感じる時がある
- □よくおなかが張る感じがする
- □便が柔らかくなったり、硬くなったりする

「おなか生酵素」のこわだり

旬の時期の野菜・果物75種類と沖縄産黒砂糖を使用

岡山県の契約農家が育てた作物を中心に、75種類もの野菜や果物を使用。収穫したばかりのものを沖縄県産黒砂糖を使って仕込み、エキスを抽出しています。

モンゴル由来の乳酸菌で3年間じっくり自然発酵

モンゴル由来の乳酸菌を使用し、人工的な温度調節は行わず、岡山県の高原地帯の自然環境下で3年間じっくり自然発酵させています。

「おなか生酵素」の飲み方

い・ろ・は

様々な健康シーンにお役立てください。

い 朝食の置き換えに!

栄養成分が分解されている酵素ドリンクは、胃腸がまだ目覚めていない朝に、体に負担をかけることなく栄養をとることができます。

ろ ファスティング「断食」中のサポートとして

発酵熟成させた酵素ドリンクは、栄養素が細かく分解されているから、体の中に取り入れた時に消化する必要がありません。胃腸を休め、同時に必要な栄養素も取り入れることができるのでファスティングに最適です。

は 家族で毎朝「炭酸酵素ジュース」

ストレートはもちろん、水で割っても美味しい「おなか生酵素」ですが、炭酸水で割るとお風呂上がりやスポーツ後など、よりいっそうおいしくお召し上がりいただけます。

商品名　おなか生酵素

名称	清涼飲料水
原材料名	イソマルトオリゴ糖シロップ、植物発酵エキス(黒砂糖、キャベツ、イチゴ、リンゴ、ダイコン、トマト、ユズ、カキ、キウイフルーツ、キュウリ、ナス、ホウレンソウ、小松菜、ピーマン、セロリ、ゴーヤ、シソ、ニンジン、プルーン、ヨモギ、大豆(遺伝子組み換えでない)、オリゴ糖、ブドウ、ミカン、モモ、カボチャ、レイシ、日本山人参、大麦若葉、ケール、玄米、コンブ、スイートコーン、モロヘイヤ、キンカン、米ぬか、シイタケ、レモン、キクラゲ、ココア、根コンブ、ヒバマタ、ワカメ、ブルーベリー、アカメガシワ、アケビ、オオバコ、クマザサ、ヤマモモ、スギナ、ビワの葉、ヒジキ、マイタケ、ナシ、チンゲンサイ、ウメ、ウコン、レンコン、イヨカン、ビタミン菜、イチジク、ゴボウ、ヤマブドウ、ブロッコリー、ショウガ、アスパラガス、カリン、パセリ、セリ、キイチゴ、ミツバ、ミョウガ、グミ、グラックベリー、冬イチゴ)、レモン濃縮果汁、(原材料の一部にリンゴ、キウイフルーツ、大豆、モモを含む。)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて涼しい所で保存してください。

栄養成分表示　30mlあたり

エネルギー……66kcal	脂質……0g	ナトリウム……1.8mg
たんぱく質……0.15g	炭水化物……16.35g	

●お召し上がり方

1回30~60mlを目安に、1日1回~3回程度を原液のままでお飲みください。
炭酸水や野菜・果物ジュースなどで割ってもおいしくお召し上がりいただけます。

沖縄県産黒糖使用

おなか生酵素

720mℓ

販売者
オンガネジャパン株式会社
〒752-0953
山口県下関市長府港町10-63