

カンタン!

カルシウムとマグネシウムが摂れる

ご飯に入れて一緒に炊くだけ

「かるまく家族」はFAO(国連食糧農業機関)やWHO(世界保健機構)で公認・推薦されている**L型発酵乳酸カルシウム**に溶解度の高いマグネシウムをバランス良く加えました。

顆粒タイプでは添付スプーン1杯中(約1.5g)に**カルシウム153mg、マグネシウム77mg**

粒タイプでは添付スプーン1杯中(10粒)に、**カルシウム102mg、マグネシウム51mgと2:1のベストバランス**でふくまれています。

体内備蓄できないカルシウムですから毎日欠かさず摂取するにはお料理に混ぜていただくのが一番です。ご飯を炊く時やおみそ汁、碗物、うどん、そばなどのおだしに、天ぷらや唐揚げのころもに、手づくりのパン・ケーキ・クッキーなど...あらゆるお料理にご使用いただけます。栄養補助、健康維持に、ご家族皆さんで安心してお召し上がりください。



L型乳酸発酵カルシウム

砂糖大根、乳酸菌、ライム(エビ・カニ等の化石化した天然物をミルク状にしたもの)を使用し、発酵法を通じて原材料から作られます。

水溶性・吸収性に大変優れたカルシウム

です。市販のリン酸カルシウム(牛、魚骨粉など)の約3,800倍、炭酸カルシウム(貝、卵殻等)の約6,800倍の水溶性に優れています。

毎日こんなに食べられますか?

■1日のカルシウム所要量を食品にすると■



●牛乳 1140g (約6本)



●ホウレン草 6124g



●ヒジキ 236g



●小魚 335g



そのまま食べていただける粒タイプもあります



マグネシウム不足では骨や歯は出来ない。

マグネシウムは酵素活性、エネルギーの生成、ホルモンの分泌、体温の調節、神経や筋肉の働き等を助けている他、カルシウムの吸収をコントロールする指令塔の役割があります。いくらカルシウムやリン、タンパク質、ビタミンDを摂っていても、マグネシウムが不足しては、骨や歯にならないのです。

●カルシウム:マグネシウム = 2:1'は健康へのパスポート!!

近年、「CaとMgは2対1のバランスで摂取すると、相乗効果が引き出され、生体には最適である」と、学界で発表され話題を呼んでいます。健康への近道、それはカルシウムとマグネシウムを毎日の食生活の中で、<2対1>の割合でとる事!! と言えるでしょう。



110g入り
本体価格4,000円
(税込4,320円)



320g入り
本体価格10,000円
(税込10,800円)



1800粒入り
本体価格8,000円
(税込8,640円)

