



- ごはんや甘いものが好き
- 運動する時間がない
- 生活習慣が気になる
- 健康値の対策に
- 食事制限がツライ…
- 外食・飲酒が多い方
- お腹のぽっこりが目立つ
- 糖分が気になる
- たまりやすくスッキリしない

Q3MGは、フラボノイドの一種で、特に「糖質でお悩みの方」の健康成分として注目されています。

中でも、「桑の葉」においては、島根県産業技術センターと島根大学医学部の研究グループが桑葉から新健康成分「Q3MG」を発見。

Q3MGは、フラボノイドの一種で、特に「糖質でお悩みの方」の健康成分として注目されています。

糖の悩みの救世主 桑の葉

オーガニックベジパウダーは、健康新有用な成分に注目して、野菜を選定しています。



オススメの飲み方

水120~150ccに溶いて、
食前にお飲み頂くと効果的です!

※栄養成分が豊富なので、熱湯(48℃以上)
はさけてください。

オーガニック・ベジパウダーに使用している全ての主原料は、島根県島根県江津市桜江町で有機栽培されたものです。



12種類の有機野菜で野菜不足解消

生活習慣病が増加の一途をたどる中、食生活においては、野菜不足が嘆かれています。

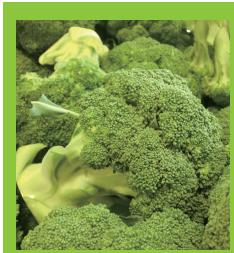
厚生労働省が提唱する野菜摂取量(健康日本21)からは、国民平均で60グラム程、野菜摂取不足となっています。その中、お手軽に野菜不足の解消に役立つのがベジパウダーです。

現在、国内における有機野菜の流通量は約0・3%しかありません。(平成24年度農林水産省格付実績)その中、この貴重な有機野菜をそのまま粉末にしかものが、ベジパウダーです。

有機野菜の流通量はわずか0.3%

ブロッコリー

Organic Broccoli



ビタミンC、ビタミンU、カロテンや鉄分も多く含んでいます。コラーゲンの合成にも役立ち、エイジングケアにもおススメです。インスリンの効果を高めるクロム、さらに、イソチオシアネートという含硫化物を含んでいます。これも、健康効果が期待されている注目成分です。

ゴーヤ

Organic Bitter melon



「モルディシン」という成分が多く含まれており、腸内環境を整えるなど食物繊維ならではの効果のほかに、コレステロール値が気になる方におススメです。

また、血糖値対策にも注目を浴びており、実際に治療で使用されたケースもあります。

オーツ麦若葉

Organic OATS



水溶性食物繊維内に含まれる β -グルカンが健康作用に起因するといわれ、海外では血糖値上昇抑制や血圧・コレステロールのコントロールができるという論文も多く発表されています。

麦若葉は青汁の市場でも少なく、その健康効果からも非常に重要なものです。

抹茶

Organic Green tea



抹茶に含まれる茶カテキンは、体脂肪を効率よく燃焼させ、肥満の予防やダイエットに効果的です。また、抹茶の中のテアニン含量は特に多く、気分をやわらげるリラクゼーション効果があり、大脳の働きを活性化させ、認知症を予防する効果があるとされています。

よもぎ

Organic Japanese mugwort



よもぎは、飲んで良し、付けて良し、浸かって良し、嗅いで良し、燃やして良しの五拍子揃った薬草で、『病を艾(止)める』という意味から、漢方名では艾葉(ガイヨウ)と呼ばれ、その効能や栄養価の高さから、万能薬とも言われる程です。

はとむぎ若葉

Organic Adlay grass



漢方薬の「ヨクイニン」はハトムギの実の殻を取り除いた物です。日本では、1700年代前半に健康効果のある薬用植物として栽培されていた記録があります。現代でもハトムギは香ばしい香りの健康茶や飴、ハトムギパウダーなどで親しまれています。最近の研究でコイキセノリドという健康成分がハトムギから発見されました。今後の研究が待たれるところです。

桑葉

Organic Mulberry Leaves



桑の葉にはビタミンC、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンA、亜鉛、鉄分、マグネシウム、カルシウム、食物繊維、各種フラボノイド、カロテン、 γ アミノ酪酸などが含まれています。日本人に不足しがちなカルシウムは小松菜の1.5倍、鉄は小松菜の15倍も含まれています。

エゴマ葉

Organic wild sesame leaves

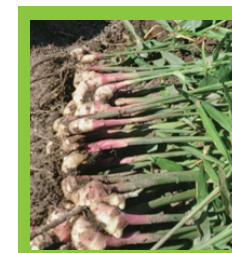


エゴマ葉に含まれる β カロテン・ビタミンC・ビタミンEはエイジングケアに、 α リノレン酸は過剰に摂取するとアレルギーの原因であるリノール酸を抑える働きがあります。

さらに、ロズマリン酸には体内で糖の吸収を妨げるという作用があり、食事の前後に一緒に食べることでより効果を期待できます。

しょうが

Organic Ginger root



生姜でよく知られているのは、身体を温めてくれるというもので、東洋医学では乗り物酔い予防に利用されていることもあります。また、しょうがには胃や腸に対する刺激で消化機能を促進させたり、発汗作用や循環機能の活性化などからその不要なものを取り除き体内の様々な機能がスムーズにバランスよく働くようにすることも良く言われています。

ケール

Organic Kale



ケールは栄養価が非常に高く、特にビタミンAはニンジンの2倍、カルシウムは牛乳の2倍以上、その他のビタミン、ミネラル、葉緑素(クロロフィル)、GABA(ギャバ)、食物繊維、葉酸、たんぱく質なども豊富です。また、抗酸化物質であるルテインは特にケールに多く含まれています。

ほうれん草

Organic Spinach



ビタミン類と鉄分などのミネラルが豊富に含まれています。健康に良い食材として広く食べられています。また、ビタミンB2には脂肪燃焼効果があるので、ダイエットにも効果的です。ホウレンソウは全身の容健康食材とも言われています。

レモングラス

Organic Lemon Grass



レモングラスは東南アジアやカリブ海周辺でよく使われるハーブです。ハーブティーとしてはドライでもフレッシュでも使えるほか、精油(アロマオイル)としても有名です。インド発祥の医学アーユルヴェーダでも利用されていることから分かるように、健康作用がたくさんあるのが大きな特長です。