

桑の葉 青汁



桑の葉は「東洋のハーブ」と呼ばれており、桑に含まれる特有成分が、多くの人々に愛飲されている理由です。桑の葉の栄養を逃さないようにまるごと粉末にし、美味しく飲める青汁に仕立てました。



桑の葉とケールの栄養成分比較(100g)

毎日の健康をお考えの方に

真・減肥

くわまろ汁

◎国産だから安心、安全

◎おいしく、飲みやすい

国産素材使用《3つの特徴》

桑の葉 〈国産・栽培期間中農薬不使用〉

カテキン 〈緑茶由来のポリフェノール〉

乳酸菌 〈有孢子性乳酸菌(ラクリス菌)〉

San・Genpi Kuwa Aojiru



2g × 50袋 食品

国内の畑でていねいに育てた桑の葉の栄養を逃さないようにまるごとパウダー化。

良質な土作りから生まれた健康な桑の葉は、ロングセラーの名に恥じない自然の力強さを感じます。

成長期のお子様から中高年の方、ご年配の方も食品としてお役立てください。

桑の葉は現代人をささえるハーブ

桑のルーツ

桑はクワ科の落葉高木で、枝、葉、根、実のそれぞれが民間的に古くから有用とされ、人々は桑の木を家々の近くに植え、生活の知恵として手軽に利用してきました。



※写真はイメージです

私達が自信を持って作っています。

農薬・除草剤・殺菌剤を一切使用せず、愛情をこめて大切に育て、独自のプランチング製法により特有の成分を活かしております。

「真・減肥くわ青汁」の最大ポイント

桑の葉

〈独自のプランチング製法〉

桑の葉は、葉緑素、食物繊維など私たちの身体にとって、大切な成分が含まれています。また現代科学の研究により桑の葉の特有成分が発見され、注目を集めています。

有孢子性乳酸菌（ラクリス菌）

〈*Bacillus coagulans* SANK70258〉

腸内常在菌のひとつで、人々の健康維持に重要な役割を果たす乳酸菌。有孢子性乳酸菌は熱や酸、不安定な環境に強く、生きてそのまま腸に届きます。

有孢子性乳酸菌は植物由来の乳酸菌で、天然のカプセル（孢子）に包まれているため、胃酸にさらされることなく腸へ生きてそのまま到達し、そこで発芽、増殖して乳酸菌としての働きを発揮します。乳酸菌は、健康に大切な様々な働きを有しています。

お召し上がり方 & くわ青汁レシピ

家族みんなで飲める青汁



食品として1日2~3袋を目安に、1袋をコップ半分（約90cc）の水などに溶かしてお召し上がりください。

真・減肥くわ青汁 （しん・げんぴくわあおじる）

名称：桑葉末加工食品
原材料名：桑葉末（桑葉【国産】）、有孢子性乳酸菌、でん粉、有機抹茶、緑茶抽出物
内容量：100g（2g×50袋）
賞味期限：3年
保存方法：直射日光、高温多湿を避け、涼しいところに保存してください。
製造者：株式会社ウメケン
大阪府大阪市北区黒崎町3-16

希望小売価格：¥4,104 税込

MADE IN JAPAN 日本製



くわ青汁パウンドケーキ

【材料】くわ青汁 1袋/ホットケーキミックス（200g） / バナナ2本 / 牛乳50ml / 卵1個

【作り方】

- (1) バナナはフォークの背でつぶします。室温にもどしておくと、よくつぶれます。（バナナを半分はどろどろにつぶし、半分は荒めに刻みます。）
- (2) 卵を溶いて、牛乳とあわせ、ホットケーキミックス、青汁、バナナを混ぜます。
- (3) パウンドケーキ型にいれ、180度のオーブンで30~40分焼いて出来上がりです。



くわ青汁蒸しパン

【材料】ホットケーキミックス100g / 卵1個 / 牛乳50cc / 砂糖30g / サラダ油大さじ1 / くわ青汁スティック2袋

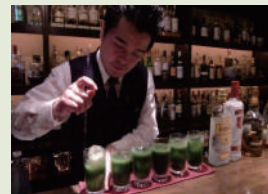
【作り方】

材料をよく混ぜ合わせて器に入れて蒸すだけです。



くわ青汁アイス

バニラアイスに青汁をかけるだけのお手軽スイーツ！抹茶アイスみたい！



くわ青汁割り

お酒の割り材としても！

※写真はイメージです

販売・お問い合わせ