

お召し上がり方 & アレンジドリンク

※お湯などの熱いものとは混ざらないでください。

お召し上がり方

計量コップで20mLを目安に  
1日1~2杯程度をお召し上がりください。  
飲用の際はよく振ってからお飲みください。

アレンジドリンクの  
作り方

希釈する場合は、約3~4倍の水で割りレモンなどの  
柑橘系の果汁を少し加えて飲むこともおすすめです。  
また、豆乳を加えて、良質なタンパク質や脂質、  
必須アミノ酸がいっしょに摂れる「酵素ソイドリンク」もお試ください。



第三者機関による各種検査・分析試験を実施



- ①「栄養成分分析成績書」  
検査機関：(一財)日本食品分析センター
- ②「ヒ素分析成績書」  
検査機関：レゾナバイオ(株)
- ③「放射性物質の分析試験」  
検査機関：無添加食品販売協同組合検査センター
- ④「マウスに対する急性毒性試験」  
検査機関：(一社)東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所
- ⑤「残留農薬一斉分析(443項目)」  
検査機関：(株)食環境衛生研究所

113種類の国産植物をダブル自然発酵させたハイクラス酵素<sup>※1</sup>飲料 & 酵母ペースト

酵素原液98%極濃配合

ハーブザイム<sup>®</sup> 113  
グランプロ プレーン

価格 10,000円  
(税込 10,800円)

内容量：500mL  
賞味期限：製造より2年(未開封時)  
主な原材料：植物発酵液(糖類、根菜類、果実類、葉菜類、果菜類、茎菜類、花菜類、きのこ類、かんきつ類、海藻類、穀類)、レモン濃縮果汁、ユズ果汁、ブドウ濃縮果汁、梅エキス、リンゴ濃縮果汁、(一部に大豆・りんご・バナナごまを含む)



計量コップ、キャップ付

約20倍<sup>※2</sup>の生姜を配合  
ハーブザイム<sup>®</sup>  
113 グランプロ  
ジンジャー



価格 10,000円(税込 10,800円)

内容量：500mL  
賞味期限：製造より2年(未開封時)  
計量コップ、キャップ付

「フィトケミカル」に着目。  
ハーブザイム<sup>®</sup>  
113 グランプロ  
オラックス



女性特有のリズムやバランスに  
ウイメンズエスト  
グランプロ



価格 9,000円  
(税込 9,720円)  
内容量：180g(6g×30包)  
賞味期限：製造より2年(未開封時)

※1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。 ※2 当社比。ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーンの生姜の配合量と比較

■お申し込み・お問い合わせは

サロン専売



プログレード認定品

本製品は正規取扱店での  
対面カウンセリングを経て  
お買いいただくサロン専売品  
であり、施術効率サポートを  
目的としています。



4 562249 293859

MADE IN JAPAN

HZGPP 202211

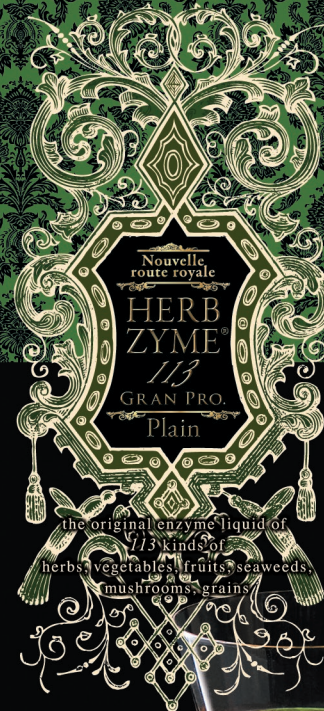
【加盟団体】(一財)内面美容医学財団、(公財)日本健康・栄養食品協会、NPO法人 日本酵素栄養学協会、NPO法人 発酵文化推進機構、(一社)アジアアンチエイジング美容協会

総発売元：株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/> ※「ハーブザイム」は株式会社 プロラボ ホールディングスの登録商標です。

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.

著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複製・スキャン・転載することを固く禁じます。

Esthe Pro  
Labo<sup>®</sup>  
for esthetic professional use



Nouvelle  
route royale  
HERB  
ZYME<sup>®</sup>  
113  
GRAN PRO.  
Plain

the original enzyme liquid of  
113 kinds of  
herbs, vegetables, fruits, seaweeds,  
mushrooms, grains

酵素原液<sup>※1</sup>  
98%極濃配合。

113種類の植物酵素原液を98%高配合  
ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーン  
HERBZYME<sup>®</sup> 113 GRAN PRO. Plain

※1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された  
酵素によって熟成された発酵生産物を配合

for authorized professional salon use.

# 酵素原液<sup>※1</sup> 98%極濃配合。

鮮度と産地にこだわった113種類の国産植物を  
長年「ヒノキ樽」に棲みついた天然の  
複合酵素(酵母、植物性乳酸菌)でダブル自然発酵。  
古くからの伝統製法でつくられた無希釈<sup>※2</sup>の  
植物酵素原液を98%高配合しました。  
プロフェッショナル仕様を極めた  
ハイクラス酵素飲料です。

## こんな方におすすめ

- ☑ ファスティング時の栄養補給に
- ☑ ボディメイクのサポートに
- ☑ ファスティングによる健康維持に
- ☑ 体環境が気になる
- ☑ 加工食品や加熱食品ばかりで心配
- ☑ 悩みの溜め込みがちをスッキリしたい
- ☑ ファスティングを試したい

## 鮮度と産地にこだわった国産の・野菜・果物・ 海藻・キノコ類・穀物・生のハーブを全113種類使用

10種類のフレッシュハーブを発酵



### 「ハーブザイム」113 グランプロ プレーン」の植物原料 全113種類

1.青リンドウ 2.アズナギ 3.甘藷 4.イチゴ 5.いぶき 6.いんげん 7.アザミ 8.5.2 9.えのきたけ 10.えりかん 11.大葉 12.おくら 13.かいわれ 14.糖 15.かぶ 16.かぼちゃ 17.カラシナ 18.キウイ  
19.きんぴら 20.わかめ 21.くらげ 22.クローバー 23.レンコン 24.ニンジン 25.こみ 26.のり 27.小松菜 28.かぶ 29.ササゲ 30.サトウ 31.サウダージ 32.しいたけ 33.しんじょう 34.しそ 35.  
しめじ 36.しいたけ 37.春菊 38.しんじょう 39.れいし 40.スズナ 41.大根 42.たまねぎ 43.たのめ 44.チンゲン菜 45.とろろ 46.トウモロコシ 47.なす 48.なす 49.なのはな 50.なめこ 51.らら 52.にんじん  
53.にんにく 54.のり 55.バナナ 56.はくさい 57.パセリ 58.バナナ 59.ピーマン 60.ひじき 61.ふき 62.ぶどう 63.ブルーベリー 64.プロコウロ 65.ほうれん草 66.ほんかん 67.まいたけ 68.ツツジ  
69.みかん 70.みずな 71.三つ葉 72.みょうろ 73.モロヘイヤ 74.大豆 75.やし 76.モロコシ 77.ゆず 78.ぶどう 79.りんご 80.レモン 81.りんご 82.わかめ 83.わかめ 84.ゆ  
85.ゆり 86.あめい 87.発芽玄米 88.アヲウス 89.あめい 90.小麦 91.豆 92.あめい 93.あめい 94.黒米 95.あめい 96.うす玄米 97.あめい 98.大豆 99.青大豆 100.アヲ  
101.黒豆 102.黒豆 103.黒豆あめい 104.セジ 105.ローリエ 106.レタ 107.タイム 108.ディル 109.ペパーミント 110.スイートバジル 111.マヨラム 112.イタリアンパセリ 113.レモン草

- 安食香酸不使用
- 保存料不使用
- 白砂糖不使用
- 人工甘味料不使用
- 着色料不使用
- 香料不使用

※1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって発酵された発酵生産物を配合 ※2 水やオリゴ糖エキス、麦芽糖エキス、樹液などの液体を加えて発酵させていない意味

## 長年「ヒノキ樽」に棲みついた 天然の複合酵素(酵母・植物性乳酸菌)による発酵

ヒノキ樽・伝統製法

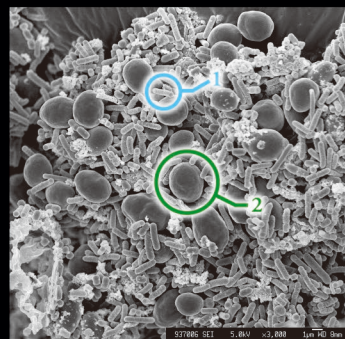
ダブル自然発酵

### 伝統継承された「ヒノキ樽」による「王道」発酵製法



ヒノキ樽には、まず清めの塩が撒かれ、くまざさが敷かれます。  
そして伝統的に決まった順番で素材を仕込み、紙でフタをして経て締め、第一次発酵を待ちます。

第一次発酵、1~2 年用発酵が豊富な酵素発酵を  
過期で美分をししく  
成期間を経て仕上げます。



ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーンを撮影した  
電子顕微鏡画像  
1.113種類の国産植物由来の乳酸菌  
2.113種類の国産植物由来の酵母

「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーン」  
を撮影した顕微鏡画像に見られるよう  
に、113種類の植物がもつ「酵母」「乳酸  
菌」が、微生物が棲みつくヒノキ樽の環境  
によって、さらに増えていることがわか  
ります。酵素は長い間発酵させると成分が  
アミノ酸化してしまうため、発酵・熟成期間  
を約2ヵ月とし、若く自然な酵素原液を  
使用しています。



113種類の国産植物に粗糖をま  
ぶし、清めの塩が撒かれくまざさが  
敷かれたヒノキ樽に仕込みます。



仕込みから約1ヵ月半後、温度環境、  
pH、糖度を絶妙に調整し、ブクブク  
と泡を立て、第二次発酵させます。

### 酵素原液中の「植物性乳酸菌数・酵母数」 の検査結果

第三者機関にて、樽の底の部分  
にある酵素原液に含まれる有用  
菌数を分析しました。



検査機関一般財団法人  
岐阜県公衆衛生検査センター

## 一切「水」などを加えない無希釈の 植物酵素原液

非加水製法

「水」や「オリゴ糖エキス」「麦芽糖エキス」など、かさ増しのための  
液体を一切加えていない無希釈の植物酵素原液です。

## 「熱」を加えて煮込まない製法

非加熱製法

酵素は熱に弱い性質のため、発酵・熟成  
の工程では「水やエキスを加えて煮出す」などの加熱製法は行いません。

## 「喜界島のさとうきび粗糖」を 使用し、浸透圧により養分を抽出



### 粗糖・浸透圧抽出法

奄美大島の東方に浮かぶ  
隆起珊瑚礁の島「喜界島」  
のさとうきび粗糖を使用し浸  
透圧抽出しています。隆起  
サンゴ礁のアルカリ性の壤土  
で栽培されるさとうきび粗糖は、カルシウム、カリウム、マグネシウム  
などのミネラルが豊富で、「コク」と「旨味」があります。

## 飲み続けられる「おいしい味」へ 妥協を排し徹底追究 発酵臭マスキング技術

これまでの酵素飲料は飲みづらいものが一般的でしたが  
「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーン」は、極濃原液が  
高配合されているにも関わらず、香料なども一切使わず  
に、独特の発酵臭をマスキング。酵素飲料の常識を覆し、  
飲みやすい真のおいしさを実現しました。

## 98%が植物酵素原液 極濃98%原液

一切「水」を加えずに、生の植物を自然発酵させた酵素  
原液を98%高配合。(2%は、レモン・ユズ・梅などの果汁)

植物発酵液  
〔酵素原液〕 98%

果 汁 2%

〔レモン濃縮果汁、ユズ果  
汁、ブルワ濃縮果汁、梅  
エキス、リンゴ濃縮果汁〕



ハーブザイム<sup>®</sup> 113  
グランプロ プレーン  
〔希釈タイプ〕 一般の発酵ドリンク  
〔加水・加熱タイプ〕

## お召し上がり方 & アレンジドリンク

※お湯などの熱いものは  
混ぜないでください。

### お召し上がり方

計量コップで20mLを目安に  
1日1~2杯程度をお召し上がりください。  
飲用の際はよく振ってからお飲みください。

### アレンジドリンクの 作り方

希釈する場合は、約3~4倍の水で割りレモンなどの  
柑橘系の果汁を少し加えて飲むこともおすすめです。  
また、豆乳を加えて、良質なタンパク質と脂質、  
必須アミノ酸がいっしょに摂れる「酵素ソイドリンク」もお試ください。



## 第三者分析機関による各種試験データを取得



① ② ③ ④ ⑤

- ①「栄養成分分析成績書」  
検査機関：(一財)日本食品分析センター
- ②「ヒ素分析成績書」  
検査機関：ビジョンバイオ(株)
- ③「放射性物質の分析試験」  
検査機関：無添加食品販売協同組合検査センター
- ④「マウスに対する急性毒性試験」  
検査機関：(一社)東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所
- ⑤「残留農薬一斉分析(443項目)」  
検査機関：(株)食環境衛生研究所

## 113種類の国産植物をダブル自然発酵させたハイクラス酵素<sup>※1</sup>飲料 & 酵母ペースト

約20倍増<sup>※2</sup>の生姜を配合 実力派ジンジャー。

### ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ ジンジャー

価格 10,000円  
(税込 10,800円)

内容量:500mL  
賞味期限:製造より2年(未開封時)

■主な原材料:植物発酵液(麹類、根菜類、果実類、葉菜類、果菜類、花菜類、きのこ類、かんきつ類、海藻類、穀類)、ショウガ、レモン濃縮果汁、ユズ果汁、ブドウ濃縮果汁、梅エキス、リンゴ濃縮果汁、(一部に大豆/リンゴ/バナナ/ごまを含む)



計量コップ、キャップ付

酵素原液98%極濃配合  
ハーブザイム<sup>®</sup>  
113グランプロ  
プレーン



価格 10,000円(税込 10,800円)

内容量:500mL  
賞味期限:製造より2年(未開封時)  
計量コップ、キャップ付

「フィットメカ」に着目。  
ハーブザイム<sup>®</sup>  
113 グランプロ  
オラックス



価格 9,000円  
(税込 9,720円)

内容量:180g(6g×30包)  
賞味期限:製造より2年(未開封時)

※1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。 ※2 当社比 ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーンの生姜の配合量と比較

### ■お申し込み・お問い合わせは

### サロン専売



プログレード認定品

本製品は正規取扱店での  
対面カウンセリングを経て  
お使いいただくサロン専売品  
であり、施術効率サポートを  
目的としています。



4 562249 293866

【加盟団体】(一財)内面美容医学財団、(公財)日本健康・栄養食品協会、NPO法人 日本酵素栄養学協会、  
NPO法人 発酵文化推進機構、(一社)アジアアンチエイジング美容協会

総発売元:株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/> ※「ハーブザイム」は株式会社 プロラボ ホールディングスの登録商標です。

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.

著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複製・スキャン・転載することを固く禁じます。

MADE IN JAPAN

HZGPG\_202211

Esthe Pro  
Labo<sup>®</sup>  
for esthetic professional use

Nouvelle  
route royale  
HERB  
ZYME<sup>®</sup>  
113  
GRAN PRO.  
Ginger

the original enzyme liquid of  
113 kinds of  
herbs, vegetables, fruits, seaweeds,  
mushrooms, grains

約20倍増<sup>※1</sup>の  
生姜を配合  
実力派ジンジャー。

高知県産生姜配合ハイクラス酵素飲料  
ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ ジンジャー

HERBZYME<sup>®</sup> 113 GRAN PRO. Ginger

※1 当社比 ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーンの生姜の配合量と比較

for authorized professional salon use.

# 約20倍<sup>※1</sup>増の生姜を配合 実力派ジンジャー。

「酵素栄養学」では、活力と酵素のパワーは関わりが深いといわれています。

「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーン」に配合されている量の約20倍に生姜を増量し、さらに体の中から健康をサポートするフレッシュハーブも新たに配合しました。

ファスティングの他、健康と美容をサポートする

「活力」にも注目した高知県産生姜配合のハイクラス酵素<sup>※2</sup>飲料です。

## こんな方におすすめ

- ✓ ファスティング時の栄養補給に
- ✓ ボディメイクのサポートに
- ✓ ファスティングによる健康維持に
- ✓ 体環境が気になる
- ✓ 「寒さ」からくる様々な悩みに
- ✓ 悩みの溜め込みがちをスッキリしたい
- ✓ ファスティングを試したい

## 高知県産 「黄金生姜」を使用

“活力”サポートの薬味野菜・高知県産「黄金生姜」等を増量配合  
生姜は昔から様々な食効の目的を持つ薬味野菜として食されてきました。近年美容や健康を気にかける女性のライフスタイルとして、寒さに負けない体作りが注目されています。生姜の辛味である3つの成分「ジンゲロン」「ジンゲロール」「ショウガオール」は芯から体をイキイキと活性化する特性を持ち、しなやかに健康的なボディメイクをサポートする植物原材料です。

リズムや食事などをサポートする10種類のフレッシュハーブを発酵



ハラペーニョ マスタードグリーン チャービル セイヨリー ルッコラ アップルミント イタリアンパセリ レモングラス チャイブ タイム

## 「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ ジンジャー」の植物原料 全113種類

- 1.青パパイア 2.アズパラ 3.甘藷 4.イチゴ 5.いちじく 6.いよかん 7.インゲン 8.うり 9.えのきたけ 10.えりんご 11.大葉 12.おくら 13.かいわれ 14.楠 15.かぶ 16.かぼちゃ 17.カリフラワー 18.キャベツ 19.きゅうり 20.きんかん 21.くまざき 22.クレンショウ 23.クレンショウ 24.ユズ 25.こむぎ 26.ごぼう 27.小豆 28.ごぼう 29.サツマイモ 30.トマト 31.カニカサ 32.しいたけ 33.ししとう 34.しそ 35.しろしめし 36.しろたまご 37.新米 38.しろたまご 39.しろたまご 40.しろたまご 41.大根 42.たまご 43.たまご 44.チンゲン菜 45.とうもろこし 46.トマト 47.かぼ 48.かぼ 49.かぼ 50.かぼ 51.にんじん 52.にんじん 53.にんじん 54.のり 55.パセリ 56.はちまき 57.パセリ 58.パセリ 59.ピーマン 60.ひじき 61.ひじき 62.ごぼう 63.ブロッコリー 64.ブロッコリー 65.ほうろく 66.ほうろく 67.ほうろく 68.アスパラ 69.みかん 70.みずな 71.もやし 72.もやし 73.もやし 74.大豆 75.もやし 76.もやし 77.もやし 78.もやし 79.もやし 80.もやし 81.もやし 82.もやし 83.もやし 84.もやし 85.もやし 86.もやし 87.発芽玄米 88.アマランサス 89.もやし 90.小豆 91.胚芽米 92.発芽米 93.押しもやし 94.黒米 95.はと麦 96.うるち玄米 97.もち玄米 98.大豆 99.大豆 100.大豆 101.黒豆 102.黒豆 103.黒豆 104.ハラペーニョ 105.マスタードグリーン 106.チャービル 107.セイヨリー 108.ルッコラ 109.アップルミント 110.イタリアンパセリ 111.レモングラス 112.チャイブ 113.タイム

安易な酸不使用 保存料不使用 白砂糖不使用 人工甘味料不使用 着色料不使用 香料不使用

## 国産の黄金生姜をはじめ、鮮度と産地にこだわった野菜・果物・海藻・キノコ類・穀物・生のハーブを全113種類使用

既存の植物発酵エキス(酵素原料)を使用するのではなく、高知県産の「黄金生姜」等を厳選し、新たにオリジナルの「無希釈<sup>※3</sup>」酵素原液を開発しました。野菜・果物などの原材料の種類や産地・鮮度、仕込みの順番、発酵菌種、発酵容器、浸透圧抽出のための原料、温度環境、pHと糖度、発酵熟成期間、ダブル発酵の方法、無希釈ポリシーなど、一切の妥協を排しプロ仕様に応じないクオリティを徹底追求しました。

## 長年「ヒノキ樽」に棲みついた 天然の複合酵素(酵母・植物性乳酸菌)による発酵

ヒノキ樽・伝統製法

ダブル自然発酵

### 伝統継承された「ヒノキ樽」による“王道”発酵製法



ヒノキ樽には、まず清めの塩が敷かれ、くまざきが敷かれます。そして伝統的に決まった順番で素材を仕込み、紙でフタをして樽で轉り、第一次発酵を待ちます。

第一次発酵、1〜2 有用菌が豊富に酵素原液を透過して養分をじっくり発酵。第二次発酵は、発酵液を絞って抽出し、再度発酵させます。



113種類の国産植物に粗糖をまぶし、清めの塩が敷かれくまざきが敷かれたヒノキ樽に仕込みます。



仕込みから約1ヵ月半後、温度環境、pH、糖度を絶妙に調整し、クタクと泡を立て、第二次発酵させます。

国産植物の発酵に人工培養された酵母などは一切加えません。自然の酵母・植物性乳酸菌が生息する「ヒノキ樽」を使用して発酵させる、長年受け継がれてきた伝統的な製法によるものです。酵素は長い期間、発酵・熟成されると成分がアミノ酸化してしまうため、「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ ジンジャー」は発酵・熟成期間を約2ヵ月とし、若く自然な酵素原液を使用しています。

酵素原液中の「植物性乳酸菌数・酵母数」の検査結果  
第三者機関にて、樽の底の部分にある酵素原液に含まれる有用菌数を分析しました。



検査機関一般財団法人 岐阜県公衆衛生検査センター

## 一切「水」などを加えない無希釈の植物酵素原液

非加水製法

「水」や「オリゴ糖エキス」「麦芽糖エキス」など、かさ増しのための液体は一切加えていない無希釈<sup>※2</sup>の植物酵素原液です。

## 「喜界島のさとうきび粗糖」を使用し、浸透圧により養分を抽出

### 粗糖・浸透圧抽出法

奄美大島の東方に浮かぶ隆起珊瑚礁の島「喜界島」のさとうきび粗糖を使用し浸透圧抽出しています。隆起サンゴ礁のアルカリ性の壤土で栽培されるさとうきび粗糖は、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富で、「コク」と「旨味」があります。

## 「熱」を加えて煮込まない製法

非加熱製法

酵素は熱に弱い性質のため、発酵・熟成の工程では「水やエキスを加えて煮出す」などの加熱製法は行いません。

## 飲み続けられる「おいしい味」へ妥協を排し徹底追求

発酵臭マスキング技術

これまでの酵素飲料は飲みづらいものが一般的でしたが「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロジンジャー」は、極濃原液が高配合されているにも関わらず、香料なども一切使わずに、独特の発酵臭をマスキング。酵素飲料の常識を覆し、飲みやすい真のおいしさを実現しました。

※1 当社比 ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーンの生姜の配合量と比較 ※2 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。

※3 水やオリゴ糖エキス、麦芽糖エキス、糊液などの液体を加えて発酵させていないという意味。

## お召し上がり方 & アレンジドリンク

※お湯などの熱いものとは  
混ぜないでください。

### お召し上がり方

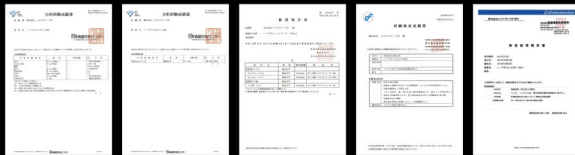
計量コップで20mLを目安に  
1日1~2杯程度をお召し上がりください。  
飲用の際はよく振ってからお飲みください。

### アレンジドリンクの 作り方

希釈する場合は、約3~4倍の水で割るのがおすすめです。  
また、季節のベリーや果物を加えて、さらにフレッシュな  
ビタミンCやポリフェノールと一緒に摂れるフィットケミカル  
ドリンクもぜひお試しください。



## 第三者分析機関による各種試験データを取得



① ② ③ ④ ⑤

- ①「栄養成分分析成績書」  
検査機関：(一財)日本食品分析センター
- ②「ヒ素分析成績書」  
検査機関：ビジョンバイオ(株)
- ③「放射性物質の分析試験」  
検査機関：無添加食品販売協同組合検査センター
- ④「マウスに対する急性毒性試験」  
検査機関：(一社)東京都食品衛生協会 東京  
食品技術研究所
- ⑤「残留農薬一斉分析(443項目)」  
検査機関：(株)食環境衛生研究所

## 113種類の国産植物をダブル自然発酵させたハイクラス酵素\*1飲料 & 酵母ペースト

(ポリフェノール)  
還元力が際立つフィットケミカルエンザイム  
**ハーブザイム® 113  
グランプロ オラックス**

価格 10,000円  
(税込 10,800円)

内容量:500mL  
賞味期限:製造より2年(未開封時)

※主な原料(全植物発酵液(梅干、桃太郎、果実類、葉菜類、茎菜類、花菜類、きのこ類、海藻類、穀類)、ザラメ糖類、フルクトオリゴ糖、サトウ、ヤゴ、ヤゴスチン、ゴキウ、ブルーベリー、チコペ、リー、タンペー、リンゴ、じいべー、しんせ、濃縮果汁、ユズ果汁、アガリ糖、濃縮果汁、有機エチルアルコール濃縮果汁、一部に大豆(大豆)がけ子を含む)

計量コップ、キャップ付

酵素原液98%高配合  
**ハーブザイム®  
113 グランプロ  
プレーン**

約20倍\*2増の生姜を配合  
**ハーブザイム®  
113 グランプロ  
ジンジャー**

価格 10,000円(税込 10,800円)

内容量:500mL  
賞味期限:製造より2年(未開封時)  
計量コップ、キャップ付

女性特有のリズムやバランスに  
ウィメンズエスト  
**グランプロ**

価格 9,000円  
(税込 9,720円)

内容量:180g(6g×30包)  
賞味期限:製造より2年(未開封時)

※1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。 ※2 当社比 ハーブザイム® 113 グランプロ プレーンの生姜の配合量と比較

### ■お申し込み・お問い合わせは

#### サロン専売



プログレード認定品

本製品は正規取扱店での  
対面カウンセリングを経て  
お買いいただくサロン専売品  
であり、施術効率サポートを  
目的としています。



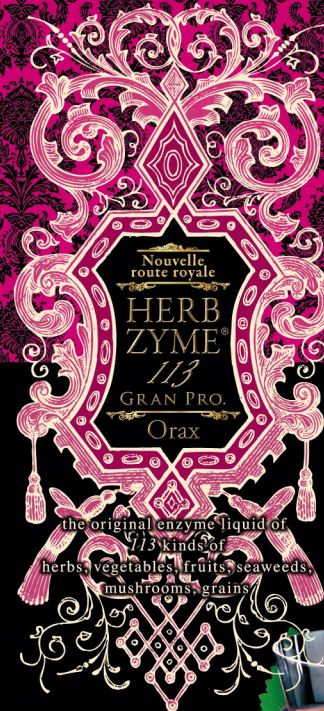
4 562249 293873

【加盟団体】(一財)内面美容医学財団、(公財)日本健康・栄養食品協会、NPO法人 日本酵素栄養学協会、  
NPO法人 発酵文化推進機構、(一社)アジアアンチエイジング美容協会  
総発売元:株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/> ※「ハーブザイム」は株式会社 プロラボ ホールディングスの登録商標です。

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.

著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複製・スキャン・転載することを固く禁じます。

Esthe Pro  
Labo®  
for esthetic professional use



## 還元力が際立つ フィットケミカルエンザイム。 (ポリフェノール)

「フィットケミカル」に着目。ハイクラス美容酵素飲料  
ハーブザイム® 113 グランプロ オラックス

HERBZYME® 113 GRAN PRO. Orax



for authorized professional salon use.

# 還元力が際立つ フィットケミカル エンザイム。 (ポリフェノール)

植物が自らを守るために作り出す  
「フィットケミカル(ポリフェノール)」に着目して研究開発した  
“還元力”が際立つオリジナル酵素\*1飲料です。  
毎日の食生活で不足しがちな栄養素  
「フィットケミカル(ポリフェノール)」をもつ  
フルーツ抽出物が厳選配合されています。  
年齢を感じさせない美しさを追求する方のための  
ハイクラス美容酵素飲料です。



## こんな方におすすめ

- ☑ ファスティング時の栄養補給に
- ☑ 美しさを保ちたい
- ☑ 年齢による美容や体が気になる
- ☑ ファスティングによる健康維持に
- ☑ 体環境が気になる
- ☑ 悩みの溜め込みがちをスッキリしたい
- ☑ ボディメイクのサポートに

「ハーブゼイム」113 グランプロ オラックス」の植物原料 全113種類  
 1.青パパイヤ 2.アズナラ 3.甘夏 4.イチゴ 5.いちじく 6.いよかん 7.インゲン 8.うぶ 9.えのきたけ  
 10.えりんぎ 11.大葉 12.おくら 13.かぼち 14.柿 15.かぶ 16.かぼちゃ 17.カブチラー 18.キャベツ  
 19.きんぴら 20.かんかん 21.くるみ 22.りんご 23.りんご 24.ゴーヤ 25.ごぼう 26.ごぼう  
 27.小松菜 28.かぼち 29.ササゲ 30.ササゲ 31.ササゲ 32.しいたけ 33.しらたけ  
 34.しそ 35.しめじ 36.じゃがいも 37.春菊 38.しょうが 39.しいたけ 40.ズッキーニ 41.大根 42.たまねぎ  
 43.たらめ 44.チンゲン菜 45.どろみ 46.トマト 47.れんこん 48.なす 49.なす 50.なす  
 51.からい 52.なめし 53.にら 54.のり 55.いかり 56.はちまき 57.やぶこ 58.やぶこ  
 59.ヒメマ 60.ひまわり 61.ふき 62.ぶどう 63.ブルーベリー 64.ブロッコリー 65.ほうれん草 66.ほうれん草  
 67.まいし 68.マッシュルーム 69.みかん 70.みずな 71.みつば 72.みょうろ 73.もやし 74.大豆もやし  
 75.もやし 76.もやし 77.ほうろく 78.ほうろく 79.ほうろく 80.ほうろく 81.れんこん  
 82.わかめ 83.わかめ 84.わかめ 85.わかめ 86.わかめ 87.わかめ 88.わかめ 89.わかめ 90.わかめ  
 91.小豆 92.小豆 93.小豆 94.小豆 95.小豆 96.小豆 97.小豆 98.小豆 99.小豆 100.小豆  
 101.大豆 102.大豆 103.黒豆 104.黒豆 105.黒豆 106.黒豆 107.黒豆 108.黒豆 109.黒豆 110.黒豆 111.黒豆  
 112.黒豆 113.黒豆

- ☑ 安息香酸不使用
- ☑ 保存料不使用
- ☑ 白砂糖不使用
- ☑ 人工甘味料不使用
- ☑ 着色料不使用
- ☑ 香料不使用

## 赤ワインと同等クラスの含有量を誇る 「フィットケミカル」の一種、ポリフェノール

「フィットケミカル」とは、野菜や果物に含まれる化学成分の総称で、植物が紫外線や害虫から自らを守るために作り出す「色素」「香り」「苦み」「あく」などの成分です。ヒトの体内で生成することは不可能で、植物にしか作りだせない「フィットケミカル」は、第7の栄養素ともいわれています。その「フィットケミカル」のひとつで、「健康」や「美容」に有用性のある成分として注目を集めているポリフェノールの含有量は、赤ワインと同等クラスを誇ります。



## 長年「ヒノキ樽」に棲みついた 天然の複合酵素(酵母・植物性乳酸菌)による発酵

- ☑ ヒノキ樽・伝統製法
- ☑ ダブル自然発酵



113種類の国産植物に粗糖をまぶし、清めの塩が撒かれ熊笹が敷かれたヒノキ樽に仕込みます。

仕込みから約1ヵ月半後、温度環境、pH、糖度を絶妙に調整し、クワックと泡を立て、第二次発酵させます。

国産植物の発酵に人工培養された酵母などは一切加えません。自然の酵母・植物性乳酸菌が息を吐く「ヒノキ樽」を使用して発酵させる、長年受け継がれてきた伝統的な製法によるものです。

酵素は長い期間、発酵・熟成されると成分がアミノ酸化してしまうため、「ハーブゼイム」113 グランプロ オラックス」は発酵・熟成期間を約2ヵ月とし、若く自然な酵素原液を使用しています。

酵素原液中の「植物性乳酸菌数・酵母数」の検査結果  
第三者機関にて、樽の底の部分にある酵素原液に含まれる有用菌数を分析しました。

検査機関：一般財団法人 岐阜県公衆衛生検査センター

## 一切「水」などを加えない無希釈の植物酵素原液

「水」や「オリゴ糖エキス」「麦芽糖エキス」など、かさ増しのため液体を一切加えていない無希釈\*2の植物酵素原液です。

## 「喜界島のさとうきび粗糖」を使用し、浸透圧により養分を抽出

奄美大島の東方に浮かぶ隆起珊瑚礁の島「喜界島」のさとうきび粗糖を使用し浸透圧抽出しています。隆起サンゴ礁のアルカリ性の壤土で栽培されるさとうきび粗糖は、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富で、「コク」と「旨味」があります。

## 「熱」を加えて煮込まない製法

酵素は熱に弱い性質のため、発酵・熟成の工程では「水やエキスを加えて煮出す」などの加熱製法は行いません。

## 飲み続けられる「おいしい味」へ妥協を排し徹底追究

これまでの酵素飲料は、飲みづらいものが一般的でしたが「ハーブゼイム」113 グランプロ オラックス」は、極濃原液が高配合されているにも関わらず、香料なども一切使わずに、独特の発酵臭をマスキング。酵素飲料の常識を覆し、飲みやすい真のおいしさを実現しました。

ポリフェノール  
分析試験

検査機関：一般財団法人  
食品分析センター

\*1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。

\*2 水やオリゴ糖エキス、麦芽糖エキス、糊液などの液体を加えて発酵させていないという意味。