

## 悠久の歴史をもつ高級品・チョコレート

古代メキシコでは紀元前からその有用性が認められ、珍重されていたチョコレート。その後ヨーロッパへ運ばれ、王侯貴族の贅沢な飲み物として世の中に広まりました。時代は変わり、現代ではコストダウンや利便性を目的に人工的な食品添加物が多用されるようになりましたが、「ギルトフリー トリプルカッター® チョコレート」は伝統的なチョコレートを彷彿とさせるレシピをベースにこだわり抜き、開発されました。



※画像はイメージです。

### こんな方におすすめ

- ✓ 食べながらきれいになりたい
- ✓ 罪悪感なく甘いものを楽しみたい
- ✓ ボディメイク中に甘いものを摂りたい
- ✓ 植物性由来の原料にこだわりたい
- ✓ 体にやさしい甘いものを探している
- ✓ グルテンフリーを徹底したい

## 食品衛生法やJAS法に基づく登録検査機関で各種分析試験を実施



①「栄養成分分析試験成績書」、②「糖類分析試験成績書」、③「糖の検索分析試験成績書」、④「グルテンのELISA法による検出分析試験成績書」、⑤「飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール分析試験成績書」、⑥「カカオポリフェノール分析試験成績書」検査機関：(一財)日本食品分析センター ⑦「残留農薬一斉分析(油脂類 119項目)」検査機関：(株)食環境衛生研究所 ⑧「アガベシユエーグリセミック指数 (GI値) 分析試験」検査機関：INQUIS Clinical Research

「食べる」と「キレイ」を満たす。

## ギルトフリー トリプルカッター® チョコレート

20個入 価格 2,600円

(税込 2,808円)

内容量：70g(3.5g×20個)  
賞味期限：製造より1年(未開封時)

原材料名：カカオマス(ガーナ製造)、カカオバター、有機アガベシユエー、有機アガベシユリン、ウチワサホネ末、コロハ種子エキス、白インゲン豆抽出物、アサシヨ食物繊維 / 甘味料(アラビノース)

動物性脂質不使用 白砂糖・人工甘味料不使用 着色料不使用

光沢剤不使用 乳化剤不使用 香料不使用

保存料不使用

トランス脂肪酸 0 コレステロール 0 グルテン 0

ご注意 急激な温度変化を避け、湿度の少ない25℃以下の冷暗所に保管してください。

食事後後悔しないために。

## トリプルカッター® グランプロ



30包入 価格 8,000円(税込 8,640円)

内容量：90g(3g×30包)

10包入 価格 2,900円(税込 3,132円)

内容量：30g(3g×10包)

賞味期限：製造より2年6ヶ月(未開封時)

※個包装スティックタイプ

### 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。

■お申し込み・お問い合わせは

【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

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/> ※「トリプルカッター」は株式会社 プロラボ ホールディングスの登録商標です。 GFTCC\_202102

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写・スキャン、転載することを固く禁じます。

MADE IN JAPAN

Esthe Pro  
Labo®

for esthetic professional use

GUILT-FREE  
TRIPLE CUTTER®  
CHOCOLATE

USE  
COUVERTURE  
CHOCOLATE

TRANS FATTY ACIDS  
CHOLESTEROL  
GLUTEN

GUILT-FREE TRIPLE CUTTER® CHOCOLATE

ボディメイク中の  
「食べる」と「キレイ」を満たす。



for authorized professional salon use.



GUILT-FREE TRIPLE CUTTER® CHOCOLATE

# ボディメイク中の「食べる」と「キレイ」を満たす。

BODY MAKE BEAUTY HEALTH

ボディメイクや美容、健康のために「糖質」と「乳製品不使用」にこだわり、厳格な国際規格をクリアした乳不使用の「クーベルチュールチョコレート」を厳選。白砂糖・人工甘味料を使用せず、GI値\*123の低GI\*2「有機アガベシュガー」で甘みをつけ、さらに独自のボディメイクサポート素材を加えました。美と健康のために開発し、クオリティーと美味しさを追究した、こだわりのギルトフリーチョコレートです。

\*1 食品に含まれる糖質の吸収度合いを示す指数。  
\*2 有機アガベシュガーに係る。一般的にGI値70以上を高GI食品、56～69を中GI食品、55以下を低GI食品として分類されています。



白砂糖・人工甘味料  
不使用  
低GI\*2 有機  
アガベシュガー  
使用

乳不使用  
CODEX国際規格  
クーベルチュール  
チョコレート  
使用

ボディメイク食習慣  
「トリプルカッター®」  
4大サポート素材  
配合

水溶性食物繊維  
有機  
アガベインリン  
使用

- 着色料 不使用
- 光沢剤 不使用
- 乳化剤 不使用
- 香料 不使用
- 保存料 不使用
- トランス脂肪酸 0
- コレステロール 0
- グルテン 0

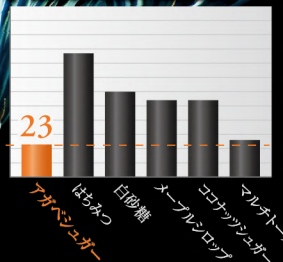
## 4つのギルトフリー・サポート素材配合

ボディメイクの鍵“低GI\*2”の自然派甘味料  
「有機アガベシュガー」

メキシコで有機栽培されている竜舌蘭(リュウゼツラン)科アガベ属ブルーアガベから作られた、GI値\*123を誇る低GI\*2オーガニック\*3甘味料。白砂糖と比べて約1/3のGI値\*1でありながら、約1.5倍のしっかりした甘みを持ち、健康的なボディメイクをサポートします。



【一般的な甘味料のGI値比較】



## 美と健康を底上げするカカオ76%のハイクラスチョコレート 乳不使用「クーベルチュールチョコレート」

総カカオ分35%以上、カカオバター31%以上、無脂カカオ分2.5%以上の厳格な国際規格をクリアし、さらに乳製品を一切使用しないことで、美と健康へのダメージが懸念されている「トランス脂肪酸」と「コレステロール」ゼロを実現。徹底的にクオリティーを追究しました。



クーベルチュールチョコレート  
国際規格クリア

## 「トリプルカッター®」4大ボディメイク素材配合

「乱れた食習慣」にアプローチする、エステプロラボの大人気サプリメント「トリプルカッター®」に含まれる「4大ボディメイク素材」を配合しました。



## 水溶性食物繊維「有機アガベインリン」を配合

美と健康を司る数々の食物繊維から、ボディメイクの強い味方「短鎖脂肪酸」を作り出す有機ブルーアガベ由来の「有機アガベインリン」を厳選しました。

## 合成添加物などを排除し、美と健康を徹底ガード

- 着色料不使用  
食品に人工的に着色する、着色料は使用していません。
- 乳化剤不使用
- 香料不使用  
香料は一切使用せず、焙煎されたカカオ豆本来の芳醇な香りを活かしています。
- 光沢剤不使用  
クーベルチュールチョコレートを使用した丁寧な製法により、艶のある美しい一粒に仕上げました。
- 保存料不使用  
食品の長期保存のために使用される保存料は使用していません。

