

有機JAS認定取得

原料栽培、加工、充填の全工程で有機JAS認定を取得したオーガニック食品です。農薬・化学肥料・遺伝子組み換え農産物不使用。農林水産省が認める第三者機関による定期検査や、栽培履歴・加工記録の厳しい管理が義務付けられています。

フラックスシードオイル オーガニック



熱を加えないフラックスシードオイルの摂り方



1日あたり小さじ1杯程度を飲む。納豆など発酵食品に加えればベター



パンに塗ってバターの代わりに。野菜、塩、スパイスなどもトッピング



サラダのドレッシングに加えて。醤油ベースの和風味とも相性抜群

加熱せずそのままお召し上がりください

価格 3,900円(税込 4,212円)

内容量：270g

賞味期限：製造より1年3ヵ月(未開封時)

原材料名：有機食用亜麻仁油(亜麻仁(ニュージーランド))

※開封後は必ず冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。

黒ガラスボトル使用	低圧搾抽出
トランス脂肪酸ゼロ	着色料不使用
保存料不使用	香料不使用

ブルーアガベシロップ オーガニック



幅広く使えるブルーアガベシロップの摂り方



飲みづらい野菜スムージーなど、お好きなドリンクに加えて



手作りのお菓子やジャム、朝のシリアルや豆乳などの甘味に



醤油との相性抜群。煮物など、甘味とコクを出したい和食料理に

<ボトルタイプ> 価格 2,400円(税込 2,592円)

内容量：420g 賞味期限：製造より3年(未開封時)

<スティックタイプ> 価格 1,000円(税込 1,080円)

内容量：120g(5g×24包) 賞味期限：製造より2年(未開封時)

原材料名：有機ブルーアガベ

黒ガラスボトル使用	保存料不使用	香料不使用	着色料不使用
-----------	--------	-------	--------

※美容と健康を考え、適量摂取を心がけましょう。

スティックタイプで携帯便利!!

■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、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/>

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

ENBS_202205

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 293903

Esthe Pro Labo®

for esthetic professional use



酵素ファスティングプログラムをさらに追究するための「エンザイムニュートリション ベーシックシリーズ」



for authorized professional salon use.

フラックスシードオイル
オーガニック

ブルーアガベシロップ
オーガニック

オメガ3系脂肪酸を高含有 低温圧搾抽出した「飲むオイル」

フラックスシードオイル(亜麻仁油)

ニュージーランドの豊かな土壌と温暖な気候の中で育まれた有機亜麻仁(亜麻の種子)を厳選し、低温圧搾法で搾油した、オーガニックなフラックスシードオイルです。オメガ3系脂肪酸である α -リノレン酸を豊富に含有し、「飲む美容液」として注目されるトランス脂肪酸ゼロの植物オイルです。



体内で生成できない必須脂肪酸「オメガ3」を55-65%高含有

フラックスシードオイルには、体内で生成できないオメガ3系脂肪酸が55-65%も高含有されています。厚生労働省は「日本人の食事摂取基準(2020年版)」において、オメガ3系脂肪酸の1日あたりの摂取目安量を年齢・性別毎に設定(右表参照)。毎日小さじ1杯程度の摂取が推奨されています。

オメガ3系脂肪酸の摂取基準 (g/日)

年齢	男性	女性
30~49	2.0	1.6
50~64	2.2	1.9
65~74	2.2	2.0

ニュージーランド産の有機JAS認証食品

工業先進国の少ない南半球に位置し、遺伝子組換え作物の栽培実績がないことでも知られるニュージーランドの亜麻。その種子から搾油されたフラックスシードオイルは、原料栽培、加工、充填の全工程で有機JAS認証を取得したオーガニック食品です。トレーサビリティは収穫された畑まで遡ることができます。



JAS認証



40℃以下で低温圧搾抽出したトランス脂肪酸ゼロの油

熱や光などの影響を受けない40℃以下の低温圧搾法を採用した、トランス脂肪酸を含有しない油です。抽出のための化学合成溶媒は一切使用していません。

“油を磨く”国内有機精製

国内の有機JAS認証工場にてJAS法に基づいた有機精製を行い、光の影響を考慮した黒ガラスボトルに充填。輸送中に上がってしまう「過酸化価値」(油の自然酸化による変質の指標となる数値)を戻し、余分な水分や不純物も除去します。

※熱、光、酸素などの影響を受けやすいため、熱を加えずそのまま飲むのがおすすめです。



メキシコの伝統農法が今に息づく 「低GI 21」のオーガニックシロップ

ブルーアガベシロップ

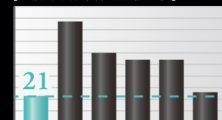
ユネスコの世界遺産にも登録されているメキシコ合衆国ハリスコ州「テケラ村」で有機栽培された、竜舌蘭(リュウゼツラン)科アガベ属ブルーアガベの株(ピニャ)を圧縮して搾汁。17~25の低GI値を誇る、有機ブルーアガベのみを搾ったオーガニック甘味料です。クセのない自然な甘味は食卓で幅広くお使いいただけます。



低GI甘味料:GI値21±4

ブルーアガベシロップはGI値* 21±4(17~25)を誇る低GI甘味料です。主成分はブルーアガベの株に含まれるイヌリンという水溶性食物繊維。イヌリンを加熱・糖化することで、果糖をメインにブドウ糖、ショ糖、オリゴ糖、イヌリンなどが混在した植物由来のシロップが作られます。

【一般的な甘味料のGI値比較】



*GI値:グリセミック指数。一般にGI値55以下の食品が「低GI食品」とされています。

メキシコ産の有機JAS認定食品

原料栽培、加工、充填の全工程で有機JAS認定を取得したオーガニック食品です。工場は有機JAS認定の他に、HACCPの食品衛生管理手法をもとに規定された食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格であるISO22000も取得。さらにアメリカ、EU、ドイツなど各国の有機認証も取得しています。



認定証



熟練の職人技と徹底した品質管理を経て国内充填

アガベ属の中でも味に定評がある「ブルーアガベ」のみをこだわって使用しました。水捌けがよく鉄分の豊富なメキシコの大地で7~8年かけて熟した株は、ヒマドールと呼ばれる職人の手により収穫・搾汁後、国内の有機JAS認定工場にて光の影響を考慮した黒ガラスボトルに充填。着色料・保存料・香料は一切無添加です。

