

いつまでも若々しく  
元気でいたいなら

92種類  
の栄養素を  
これ1つで

**野菜不足は絶対ダメ!**

毎日の野菜不足に

サラダゼリー

サツと!  
3秒で  
食べられる

満足度

96.8%

年間

27,880包  
売れてます



# 野菜不足が 続くと…



## 肌荒れが起こる

- ・肌がガサガサに
- ・ニキビや吹出物ができる
- ・フケやかゆみが気になる



☑️ 腸内環境の悪化

- ・お腹が張って苦しい
- ・毎日スッキリしない
- ・便秘や下痢が続く



☑️ すぐに疲れる

- ・疲れが取れない
- ・集中できない
- ・体がだるい



☑️ 生活習慣病になりやすい

- ・健康診断の結果が気になる
- ・喫煙量が多い
- ・お酒をたくさん飲む

サラダゼリーは野菜が不足

しがちな食生活を補います

これ1つで92種類もの

栄養素が取れる！

92種類  
の栄養素を  
これ1つで



\まずは代表的なこれ!/\

国内産にこだわった

1

種類

# 大麦若葉

青汁の主原料で、現代人に欠かせない

栄養素がたっぷり!

食物繊維

ミネラル

栄養素

青汁が苦手な方も  
おいしいから  
続けられる!



食物繊維、ミネラル類(カルシウム、鉄、亜鉛、カリウム、マグネシウム、銅などの)、ビタミン類( $\beta$ -カロテンやビタミンB1、ビタミンCなど)、アミノ酸(トリプトファンやアラニンなど)など

アップルビネガー味で  
すっきりおいしい!



ココに  
注目!

大麦若葉は、他の野菜と比べて

**食物繊維が豊富!**

大麦若葉と他の野菜の食物繊維含有量の比較(100g中)



※大麦若葉 引用)「大麦若葉」のすごい!現代書林 関口洋幸著  
その他 野菜引用)五訂増補 日本食品標準成分表

## 食物繊維の働き

食物繊維は、便通を整えて便秘を防ぐうえで欠かせないものです。また、脂質・糖・ナトリウムなどを吸着して身体の外に排出する働きがあります。

だから

**肥満や脂質異常症・糖尿病・  
高血圧など生活習慣病の  
予防・改善に効果が期待できます!**

2~  
75種類目

\3年半じっくり発酵/  
/

# 75種の厳選素材 を詰め込みました!

サラダゼリーの原料には「果物・野菜」をはじめ  
「きのこ類」「海藻類」「穀物類」の厳選した  
75種類の素材を使用しています。

ココに  
注目!

原料の素材はそれぞれの旬の時期に収穫!さらに  
素材ごとに3年半かけてじっくりと発酵。これにより  
栄養成分はより凝縮され、ビタミン、ミネラルなども  
しっかりと補給します。

# 旬に収穫

厳選した原料のご紹介



## いちじく

旬:6月頃~11月頃



## レモン

旬:12~3月頃



## ピーマン

旬:7月頃~9月頃

## チンゲンサイ

旬:10~4月頃



## カボチャ

旬:7月頃~8月頃



こだわりの厳選素材

栄養価の高い旬に収穫

3年半発酵 **ぎゅっと**

**凝縮**





## 果物類

- プルーン
- ウメ
- ユズ
- イチゴ
- リンゴ
- イヨカン
- ブドウ
- イチジク
- カキ
- キウイ
- ミカン
- レモン
- キンカン
- アケビ
- ヤマブドウ
- ヤマモモ
- 冬イチゴ
- カリン
- ナシ
- キイチゴ
- モモ

- ブルーベリー
- ゲミ
- ブラックベリー



## 野菜・根菜類

- カボチャ
- ニンジン
- ヨモギ
- キャベツ
- ケール
- ホウレンソウ
- ダイコン
- ナスビ
- シソ
- トマト
- ピーマン
- キュウリ
- ゴーヤ
- 小松菜
- チンゲンサイ
- ビタミン菜
- ウコン
- アカメガシワ

- オオパコ
- 大麦若葉
- クマザサ
- ゴボウ
- スギナ
- ビワの葉
- プロッコリー
- モロヘイヤ
- 日本山人参
- パセリ
- セリ
- セロリ
- レンコン
- ミツバ
- ミョウガ
- アスパラガス
- ショウガ



## きのこ類

- シイタケ
- レイシ
- キクラゲ
- マイタケ



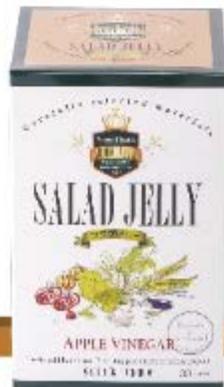
## 海藻類

- コンブ
- ワカメ
- ヒバマタ
- 根コンブ
- ヒジキ



## 穀物類

- 大豆
- ココア
- スイートコーン
- 米ぬか
- 玄米
- 黒砂糖
- オリゴ糖



# 食物酵素



消化を助ける

代謝酵素の量を増やす

代謝酵素の働きをサポート

## ① めぐりをサポート

食物酵素を摂取すると、消化酵素の無駄遣いを防げます。そうすると、代謝酵素が増えることになります。結果、**食物酵素は、栄養のめぐりをサポートし美容にも嬉しい働き**をしてくれるのです。

## ② 体内環境をケア

食物酵素を摂ると、食べ物がしっかり消化されます。そうすると、腸内の腐敗を進めたり発がん性物質をつくり出すといわれる悪玉菌の発生が減り、**善玉菌と悪玉菌のバランスをサポート**することにつながるのです。

## ③ 酵素の摂取方法について

酵素を摂取する方法は、2つあります。1つは、**生野菜、生のフルーツ、発酵食品**を食べることです。その際、以下のことに気をつけてください。

- 酵素は熱に弱いため、野菜や果物は生のまま食べる
- 消化をスムーズにするため、よく噛む
- 消化酵素がしっかり働くよう、食事量は腹八分にする

もう1つは、サプリやドリンクなどの**酵素食品で摂取**する方法です。

76~  
90  
種類目

# 15種類の植物乳酸菌

ココに  
注目!

## 腸内フローラを整える!

肥満予防

糖尿病予防

便秘予防

腸内フローラのバランスが良くなると、**肥満や糖尿病の予防**に役立つとされています。乳酸菌を摂取することで、乳酸菌をはじめとする善玉菌のエサとなり、**便秘の改善**にも効果的と言われる食物繊維も一緒に取れるため、一食で二度お得というわけですね。



ココに  
注目!

## 腸内フローラの バランスが良くなると

- 1 消化できない食べ物を  
身体に良い物質へ作り変える



- 2 腸内の免疫細胞を活性化し、病原微生物  
(ウイルスや菌など) から身体を守る  
(腸のバリア機能向上)

- 3 「腸内フローラのバランス」を  
保ち、健康を維持する





肥満や糖尿病予防・  
便秘の改善にも  
効果あり

\\うれしい美容成分も!\\

内側から若々しく

うるおう肌へ

美肌  
効果

美白  
効果

アンチ  
エイジング  
効果

肌の  
ツヤ

細胞を  
若々しく  
保つ

91 種類目

# プラセンタ



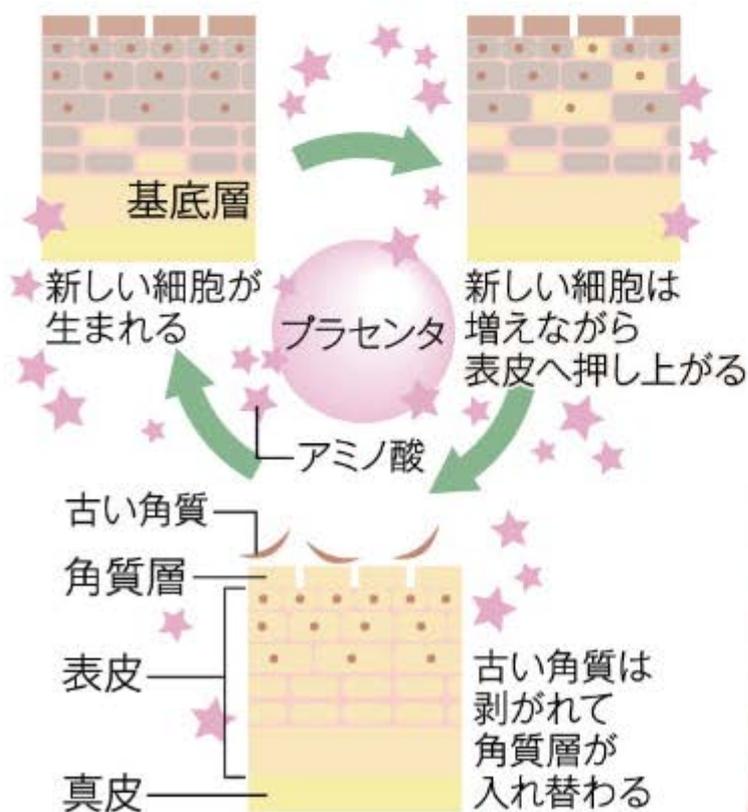
哺乳類の胎盤で、美容と健康に対して優れた効果を発揮するといわれています。主な美肌効果としては、**肌の再生力向上・肌の保湿力向上・美白効果・抗炎症作用・抗酸化作用**などがあります。

## 1 美肌効果

豊富に含まれるアミノ酸が乾燥シワを防ぐ効果があるといわれています。加齢などの影響でできたシワやたるみを整え、美しい肌へ導く効果が期待されています。

## 2 美白効果

シミやそばかすの原因となるメラニンの生成を防ぎ、活性酸素を取り除く働きがあります。



肌の新陳代謝を促します！

プラセンタのアミノ酸が

注目の! アンチエイジング成分

92種類目

# レスベラトロール

抗酸化作用を持つポリフェノールの一  
種で、サンタベリーやブドウ、ピーナッツ  
の渋皮などに含まれています。



## 内側から若々しく保つ 美肌効果

肌のターンオーバーを整えて、正常な周期に  
近づくように働きかけます。



## 細胞を若々しく保つ

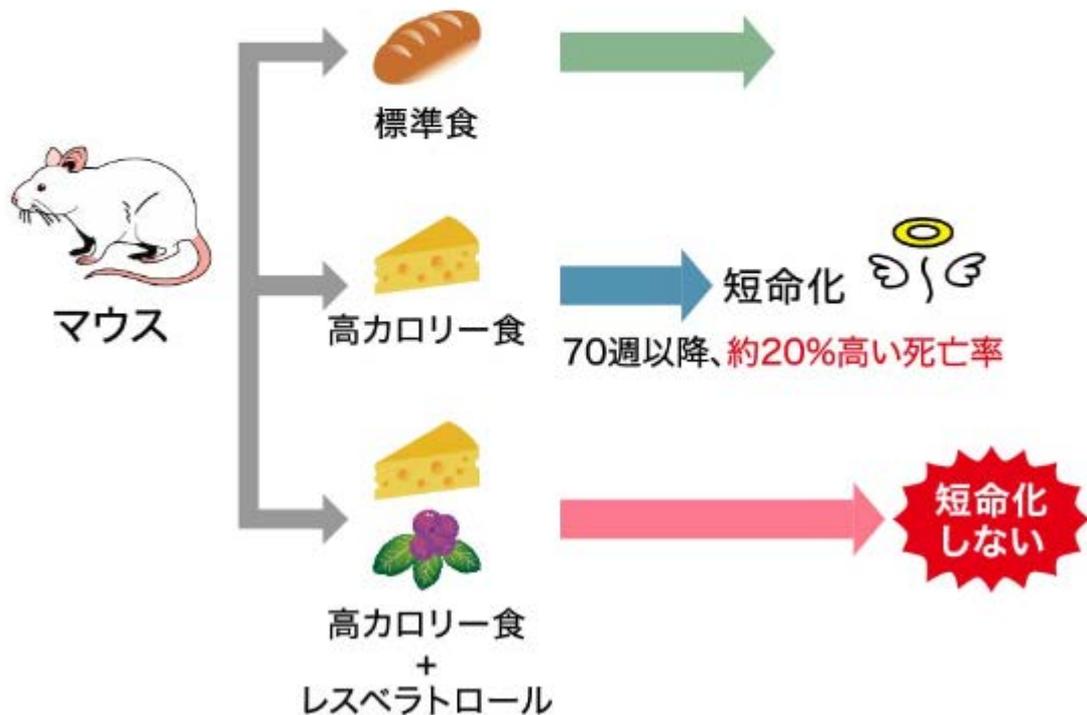
細胞の生まれ変わりを助け、細胞の質  
を落とさずに生まれ変わらせる働きが  
あります。



# マウス実験でも

## 老化防止が証明!

高カロリー食を与え続けた結果、レスベラトロールを同時に摂取したマウスは短命化しなかった!



本当に良いものを作るために

3つのこだわり



# 植物発酵エキスの こだわり

山と海に囲まれた岡山県、その土地柄から  
様々な植物素材に恵まれており、  
自然災害も少ない地域。

そんな土地でしっかりと育った  
野菜や果物など植物素材を原料に用い、  
発酵・熟成によってつくられています。

# 1 植物発酵エキスのこだわり

## 植物発酵エキスとは？

野菜や果物など植物素材を原料に用い、発酵・熟成によってつくられるエキス。

### 植物

#### 栄養

- ・ビタミン
- ・ミネラル

#### 機能性成分

- ・ポリフェノール類
- ・カロテノイド類
- ・フラボノイド類

×

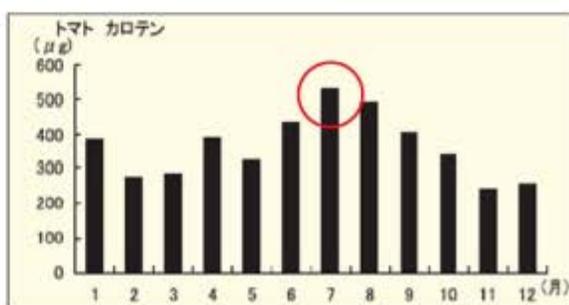
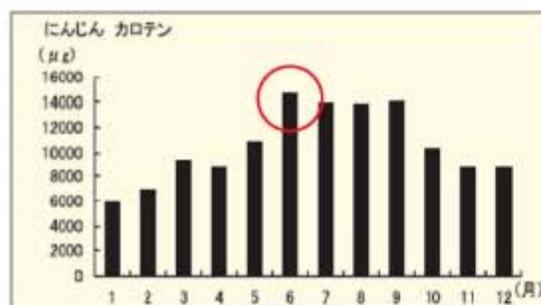
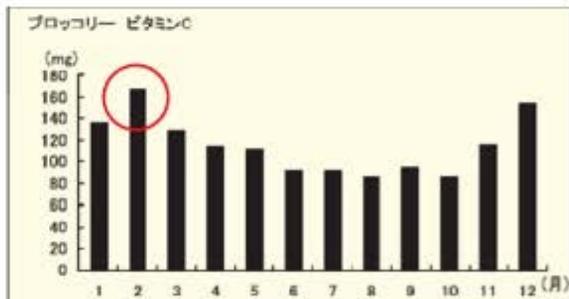
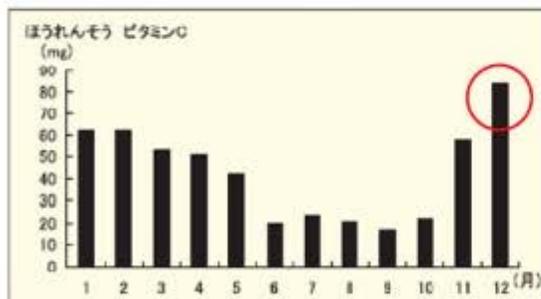
### 発酵

- ・栄養の吸収効率UP
- ・栄養UP
- ・おいしさUP
- ・腸の活動UP
- ・保存性UP

## 素材のこだわり

- ☑ 植物のチカラが引き出される旬の素材を使用
- ☑ 契約農家により栽培→収穫→納品まで一括管理

### ● 栄養素の季節変動



## ② 製法のこだわり

### 発酵エキスの製造工程（品質管理）

#### ① 原料の仕入れ



#### ② 原料を丁寧に洗浄

#### ③ 選別

#### ④ 旬の原料を1種類ずつ抽出・仕込



#### ⑤ 発酵・熟成



# 黒糖単品抽出法



白糖を混ぜない  
純黒糖を使用  
特に**ミネラル類**が  
白糖と比較して  
多く含まれる。

	黒糖	上白糖	三温糖
エネルギー	354kcal	384kcal	382kcal
たんぱく質	1.7g	0g	0g
脂質	0g	0g	0g
炭水化物	89.7g	99.2g	98.7g
ナトリウム	27mg	1mg	7mg
カリウム	1100mg	2mg	13mg
カルシウム	240mg	1mg	6mg
マグネシウム	31mg	0mg	2mg
鉄	4.7mg	0mg	0.1mg
ビタミンB1	0.05mg	0mg	0mg
ビタミンB2	0.07mg	0mg	0.01mg
ビタミンB6	0.72mg	0mg	0mg

<黒糖とその他砂糖の栄養成分の比較 (100g当たり)> 五訂増補日本食品標準成分表より



- 単品ごとに仕込むことで旬の瞬間を逃さない
- 素材ごとに発酵状況の確認・管理が可能
- 皮や種もまるごと使用することで素材のチカラを引き出す

# 3 安全性へのこだわり

## ●検査成績書（残留農薬）



検査成績書

株式会社植物発酵株式会社 園地研究所 研中

発行日: 2018年12月11日  
発行所: 園地研究所  
〒411-3422 静岡県沼津市大森町1-1-1

検査項目: 残留農薬検査

検査結果: 合格

検査対象: 植物発酵エキス

分析結果

1. 検体の抽出
2. 検体の抽出
3. 検体の抽出
4. 検体の抽出

## ●分析試験成績書（放射能検査）



分析試験成績書

株式会社植物発酵株式会社 園地研究所

発行日: 2018年12月11日  
発行所: 園地研究所  
〒411-3422 静岡県沼津市大森町1-1-1

検査項目: 放射能検査

検査結果: 合格

検査対象: 植物発酵エキス

品名	検査項目	検査結果	検出濃度	検出位置
植物発酵エキス	放射性物質	合格	検出されず	
植物発酵エキス	放射性物質	合格	検出されず	
植物発酵エキス	放射性物質	合格	検出されず	



## GMP認証を取得

### GMP認証とは

原材料の受け入れから製造、出荷まで全ての過程において、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにするための製造工程管理基準のことです。

工場は、2018年5月に日本の原材料GMPを取得しました。  
GMP基準で高品質な植物発酵エキスを製造しています。

