

HERDERS®

ハーダース バイोजェニックス グリーンスムージー

新しいタイプの
グリーンスムージー

HERDERS BIOGENICS® Green Smoothie

国産のほうれん草・にんじん・かぼちゃを植物性乳酸菌で発酵させた
【発酵野菜ピューレ】と3種類の果汁を使用

国産のほうれん草、にんじん、かぼちゃをそれぞれ植物性乳酸菌で発酵させたピューレを使用しています。

ほうれん草 + にんじん + かぼちゃ + 植物性乳酸菌

発酵・殺菌

発酵野菜ピューレ

3種のフルーツで更に美味しく仕上げました。

・りんご
・レモン
・キウイフルーツ

果汁使用

新感覚グリーンスムージー

発酵により野菜の苦み、青臭さを減らし、旨みを引き出しました。野菜が苦手な方でも飲みやすいグリーンスムージーです。

豊富な植物性乳酸菌

100ml あたり 10 億個以上の植物性乳酸菌(殺菌)が含まれます。乳アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。

バイोजェニックスの力

腸内フローラを介さず身体に直接働きかける“バイोजェニックス”(乳酸菌生産物質)を手軽に摂取できます。

【商品概要】

商品名 ハーダース バイोजェニックス®
グリーンスムージー
荷姿 L-アルミカートン 1,000ml × 12 本
保存方法 直射日光を避けて常温保存
JANコード 4978534400282



【バイोजェニックス関連図書】

1. 伊藤喜久治〜ほか編著、『プロバイオティクスとバイोजェニックス ～科学的根拠と今後の開発展望～』, 株式会社エヌ・ティー・エス
2. 光岡知足, 『乳酸菌発酵エキスの効果を考える』, 株式会社シンカ
3. 光岡知足, 『人の健康は腸内細菌で決まるー善玉菌と悪玉菌を科学するー (知りたい!サイエンス)』, 株式会社技術評論社
4. 中山雅晴, 『自然の力・バイोजェニックス ～大豆超乳酸菌発酵液のパワーの秘密～』, 光岡知足監修, 株式会社シンカ
5. 関口守衛, 『科学的エビデンスが乳酸菌生産物質の謎を解く』, 創英社

丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121(代表)

ご用命は当店まで。

東日本営業部	〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8	TEL 03-3617-0122
西日本営業部	〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F	TEL 06-6301-1266
開発営業部	〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8	TEL 03-3617-0124
宇都宮工場	〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11	TEL 028-663-1211