



**100% Pure
Natural,
Plant-Based
Nutrition**

Shop Info

Sunshine Juice EBISU

サンシャインジュース恵比寿

東京都渋谷区恵比寿 1-5-8 Tel: 03-6277-3122

Open Hours: 8:00 ~ 20:00 (土曜・日曜・祝日 9:00 ~ 19:00)

Sunshine Juice ONLINE SHOP

サンシャインジュース オンラインショップ

sunshinejuice.jp



Delivery

Sunshine Juice UBER EATS

サンシャインジュース UBER EATS

www.ubereats.com

Sunshine Juice

sunshinejuice.jp

@ sunshinejuicetokyo

f sunshinejuicecompany

☑ sunshinejuiceJP

#stayjuicy

記載の商品ラインナップおよび価格は、季節の野菜、果物の収穫などの変動に応じて随時アップデートしています。上記ほかの取り扱い店舗やイベント情報、冷凍商品の宅配、オフィス宅配サービスについても、詳細はウェブサイトでご確認ください。



Line Up

Cold-Pressed Juice コールドプレスジュース

完全無添加で100%自然由来・100%植物由来で作る基本のジュース。酵素、ビタミン、ミネラルなどの栄養が生きたまま。体に消化の負



デトックス効果No.1
ナーリーグリーン

生スピルリナ+ケール+小松菜+ほうれん草+セロリ+レモン



1日1本毎日続けて
デイリージュース("D.J.")

ケール+モリンガ+レモン+りんご



一度飲んだら病みつきに
グリーンデトクサー

ケール+小松菜+ほうれん草+セロリ+レモン

Handmade Nuts Milk

ハンドメイドナッツミルク

牛乳、豆乳に続く第三のミルクとして注目を集める、植物由来のナッツミルク。100%ナチュラル、ハンドメイドの完全無添加です。



天然のアンチエイジングドリンク

ブレスドアーモンド

アーモンド+デーブ

Juice Cleanse クレンズ

1DAYクレンズ

(コールドプレスジュース6本の自由な組み合わせ)

1日の食事をジュースに置き換えて体の中をクリーンにするファスティングメソッド。半日分のハーブデトックスもご用意しています。

担をけがずに、大量の野菜を一気に摂取することができます。通年で選べる定番ジュースのほか、季節の野菜を使ったジュースも。



栄養バランスの調整に
ブラッディベーツ

ベーツ+りんご+レモン+ケール+小松菜+ほうれん草+セロリ+人参+生姜



疲れ気味の方やスポーツをする方に
アイアンマンズフェイス

ベーツ+季節の柑橘+マカ



冷えが気になる方に
ザルーツ

生姜+人参+りんご

Natural Shot

ナチュラルショット

栄養価を凝縮させたショットスタイルのジュースでエナジーチャージ。パワーが欲しい1日の始まりに代謝と免疫力を上げるリバブ(復活)ショット、沖縄産無農薬ウコンが二日酔い対策と排毒促進を促す生ウコンショットも。



1日の始まりに、風邪予防に
リバブショット

生姜+レモン+唐辛子

飲み会前後に、肌老化防止に
ウコンショット

ウコン+生姜+レモン



Juice Salad ジュースサラダ

生の野菜を丸ごと最も効率的に吸収できるサラダ。通常、栄養の20%しか吸収できないと言われる生野菜を、人間の咀嚼では壊し切れない細胞壁を壊し、100回噛み砕いた状態にまですり潰しているため、野菜本来の栄養素をしっかり摂ることができます。1杯のサラダに、1日に必要な野菜350g以上の500gを使用しています。



グリーンヘブン

レギュラー/ハーフ

ケール+りんご+人参+セロリ+カボチャの種+ナッツ+チアシード

Shizen Remedy

自然レメディ

植物の成分を凝縮した2種類のパウダー。奇跡のキノコと呼ばれる「チャーガ」を粉状した「免疫 IMMUNITY」は、アサイーの約30倍の抗酸化作用で酸化による老化を防止し、免疫力のキープに役立ちます。「回復 RECOVERY」は、ベーツの持つナイトレイトの成分が血流を改善し、疲労回復を促す効果があります。1回1包3gを約300mlのジュースのほか、水、白湯などお好きな飲み物に溶かして飲むことで、持ち運んで外出先などでも、美味しく手軽に栄養補給ができます。



チャーガ「免疫 IMMUNITY」、ベーツ「回復 RECOVERY」 各種

Frozen Items 冷凍食品

コールドプレス製法で搾り、急速冷凍させたコールドプレスジュースとクレンズセットは、製造から1年間、解凍してからでも冷蔵で約10日間、日持ちしてストックできる便利なアイテムです。冷凍食品としてほかに、ベジタブルブロス(絞りかす)をベースにした100%ビーガン&グルテンフリーのスープ、大量の国産野菜と天然塩やスパイスで作るビーガンカレーも。どちらも不溶性食物繊維をじっくり煮込むことで消化に負担をかけず、野菜や果物の皮や根に多く含まれている、抗酸化作用に優れた機能性成分フィトケミカルがしっかり摂れます。



冷凍コールドプレスジュース 各種



ビーガンスープ、ビーガンカレー 各種

トマトレンティル、海苔ゴマレンコンケールとひよこ豆のカレー、ベーツとココナッツのカレーなど

ボトルの再利用にご協力ください!

サンシャインジュースでは、環境への負荷を考慮し、ガラスボトルによるジュースの提供をしています。ボトルをリユースすることで、廃棄物を出さず、リサイクルにかかるエネルギー資源を抑えることもできます。

・400mlの専用ジュースボトル(またはマイボトル)の持参で¥50割引します(ボトル返却も¥50返金)。
・1Lのジュースの販売に関しても、ボトルの持参などによるディスカウントを行なっています。詳しくは店頭またはオンラインにてお問い合わせください。

Cosmic Compost コズミックコンポスト
サンシャインジュースでは、ジュースパルプを有効活用し、堆肥にする取り組みも行っています。
Instagram ID @cosmic_compost





Message

からだもココロも ジュースでポジティブに。

2014年に〈サンシャインジュース〉ができるまで、日本にはコールドプレスジュースを専門とする店はありませんでした。だから、「どうして始めたの?」と、よく聞かれます。

世の中にはさまざまなジュースがありますが、日本各地で育つ野菜や果物を搾ってできる〈サンシャインジュース〉には自然の力が詰まっています、体のすみずみに染み渡り、細胞がうわーっと盛り上がり、これでもか! というエネルギーを溢れ出させてきます。即効性がある、飲んだらすぐに感じられるあの感覚を、多くの方に届けたい。見た目だけではわかりにくいけれど“自然全開クオリティ”のジュースを飲んでもらえれば、その違いを感じられるはず。自然に存在するものを、人の手が加わるプロ

セスを極力減らして取り入れることが、人間の体に最もインパクトをもたらしてくれるのではないかと。そう考える僕にとって、それをかたちにできると思えたのが、ジュースでした。

体が健康だと精神も調子が良く、生活のリズムも整っていく。笑顔が増え、きちんと人と接することができたり、自然に感謝したりもできる。日々の小さなポジティブ・ループが続くことが、きっと、より良い平和な世の中にもつながっていく。〈サンシャインジュース〉は、みなさんの健康と世界の平和を実現するために、毎日ジュースを作っているのかなと思います。

NORI KO (ノリ・コウ)
〈サンシャインジュース〉代表。アメリカ、日本、台湾での生活を経て、日本初のコールドプレスジュース専門店開業。趣味は持久スポーツ。フルマラソンは毎年サブスリー達成。“STAY JUICY”を啓蒙している。
Instagram | @nori_koo
note | note.com/juicynote



True Value コールドプレスジュースができるまで。

With Only Selected Farms 足で訪ね、素材を選び抜く。

〈サンシャインジュース〉のジュースは、新鮮な素材を搾るだけのシンプルなもの。それは、ファームの自然の恵みそのものです。100%自然由来の野菜や果物をそのまま摂り入れるからこそ、そこには本当に安心できる、顔の見える生産者が育てた野菜や果物が不可欠です。いつでも最高の商品を提供できるよう、要となる素材選びに時間を惜しむことはありません。我々は何年も変わらず、生産者の元へ足を運び、どのように作られているかを見て、じっくり話を聞き、味わって、素材を厳正に判断しています。自信を持ってこれが使いたい、ここにお願いしたいと思える野菜や果物を探すなかで、生産方法や流通などの基礎も、農家の方たち一から

教えてもらいました。無農薬・減農薬の素材をたっぷり使って、安心してお届けできるジュースができる背景には、こうした目には見えないコミュニケーションの時間が山ほどあります。

いま北は北海道、南は沖縄まで50以上の農家から、季節ごと、旬の新鮮で栄養満点の素材を分けてもらっています。仕入元は、都度変わります。それは、収穫する産地や時期、品種は変わっても“いいもの”を仕入れることを優先しているから。同じジュースでも少しずつ味が違ってくるのはそのためです。その時々味の違いも楽しんで もらえたらと思っています。また〈サンシャインジュース〉では、質は良いのに傷がついたりして出回らないB品も、積極的に買い取っています。有機栽培や特別農法では、かたちが悪い野菜ができやすく、その3割もがB品になると言われています。こうした野菜も、農家との信頼関係のなかで直接譲っても



The Juicing Method 野菜の栄養を生かすための製法。

従来のジューサーによるジュースでは、高速回転する刃の摩擦熱と空気に触れることによる酸化で、熱に弱い栄養素の多くが損なわれてしまいます。また、市販の100%ジュースには、高温で長時間加熱した後で化学的に合成された栄養素を添加しているものもありますが、自然の成分との働きの違いは明らかです。コールドプレスジュースの特徴は、素材に熱を加えず生のまま(コールド)、強い圧力をかけて(プレス)、水分を搾り出すこと。これにより、酵素やビタミンなどの熱に弱い栄養素を損なうことなく抽

出できるのが最大の利点です。もちろん、そこに一切の添加はなく、素材の水分100%。〈サンシャインジュース〉のボトル1本に使用するのは、約1~1.5kgの大量の野菜と果物。そこに、専用のマシンで5トンの圧力をかけてプレスするので、しっかり素材の水分と栄養を搾りだします。また、コールドプレス製法は不溶性の食物繊維を分離するので、野菜本来の栄養をしっかりと吸収できる上に、直接食べるよりも消化の負担がかりません。

毎日店で丁寧で作ることで、採れたて搾りたてのフレッシュな栄養素を最もいい状態で、一気に摂取することができます。

For Your Health 健康のためにできること。

野菜や果物の良質な栄養素を効率的に摂取で



Artwork by Niky Roehreke

きるジュースは、不足しがちな野菜の栄養素を補うだけでなく、理想の体型をキープするために1食をジュースに置き換えたり、スポーツをする方のベース作りにも役立ちます。1日3食を食べ続けると、内臓は休む暇がなく消化が仕切れません。消化できなかった食べ物は老廃物として体内に溜まり、内臓機能の低下、慢性的な疲労や、肌の不調を引き起こすことも……。ジュースを利用して食間を空け、内臓を休ませて体を内側からデトックスするクレンズのプログラムも試してください。

& For The Earth そして、地球の未来のために。

〈サンシャインジュース〉では、コールドプレスジュースの製作過程でジュースと分離されて残るジュースバルブ(搾りかす)を、さまざま

に有効活用しています。ビーガンスープやビーガンカレーのダシにしたり、エプロンやトートバッグの染料としてブランドに提供したりと、無駄を作らない試みを常に考えてきました。なかでも近年力を入れていることのひとつが、搾りかすを発酵させて堆肥にし、土を作る取り組み。きちんと選んだ野菜ジュースのバルブをコンポストにし、できた堆肥で野菜を作り、それをまたジュースに使う。良い土は良い野菜を生み、その野菜がまた土に返って、農業のいらぬオーガニックな農業が叶えられます。

自然が持つ瑞々しい力をコールドプレスジュースで体に取り入れ、また地球に返していく。人間にも、地球環境にも貢献できる持続可能な仕組みをつくること——。〈サンシャインジュース〉に関わる生産者や、消費者のみならずとも、そうした地球に優しい循環をつくることも、我々の軸となる大切な活動なのです。