

# 日日金時生姜

~蒸し金時生姜でぽかぽか生活~



# 日日金時生姜

浮腫み・冷え性・基礎代謝を  
向上させたい方に特におすすめです！

## 金時生姜

生姜の王様「金時生姜」を蒸して乾燥させることで、生姜特有の成分「ショウガオール」はカラダの芯部を刺激し熱を発生させ、血流を増やすとされている。蒸し金時生姜はこの成分が乾燥金時生姜の約7倍。



## 発芽玄米

体内不要物を排出するといわれる。フィチン酸やストレスの多い現代人にお勧めのギャバを多く含有！



## ビートオリゴ糖

ビフィズス菌を増やし整腸作用をサポート！

エネルギーになりにくいので、血糖値を気にする方にもおすすめ！

内容量:1袋,約220粒

毎日3-15粒

## 無臭ニンニクエキス

体のパワーを生み出しポカポカをサポート！

ニンニク特有の臭いが気にならない！

ニンニクパウダーを使用！

# 日日金時生姜



## ◆特長◆

薬効成分の研究から、乾燥過程で特定条件の下、**スチーム**を用いて蒸す事により「ジンゲロール」から「ショウガオール」に**効率よく、かつ、再現性よく**転換が行われる事を突き止め、“蒸し金時ショウガ”が完成。



## ◆薬効成分分析◆

	6-ジンゲロール (%)	6-ショウガオール (%)
蒸し金時ショウガ (ミャンマー産)	1.544	0.084
乾燥のみの金時ショウガ (ミャンマー産)	1.840	0.012

★「ショウガオール」は、乾燥品の約7倍!!

# 日日金時生姜

蒸し金時生姜をメインにほかほかをサポートする成分をたっぷり配合。

(%) 6- ショウガオール量の比較



ミャンマー産金時生姜を HPLC 法により比較

## こんな方にオススメ

- 1.いつも冷えを感じる
- 2.朝から元気に活動したい
- 3.靴下を手放せない
- 4.風邪をひきやすい
- 5.基礎体温が低い方
- 6.生理痛をサポートしたい方
- 7.ダイエットしたい方

無添加・無着色・保存料不使用。

添加物を一切使わずにシンプルに凝縮。

お料理にもお使いいただけますのでご家族みんなでお召し上がりいただけます。



# 日日金時生姜

蒸し金時生姜をメインにほかほかをサポートする成分をたっぷり配合。

## Q&A

### 1.いつ飲むのがいいですか？

食品ですのでお薬のように決められた時間は  
ありません。冷えを感じた時などがおすすめです。

### 2.粒が潰れても効果は変わりませんか？

品質に問題ございませんのでご安心ください。  
潰れて粉状になってしまった場合は紅茶やココアに混ぜていただくかお料理にご利用ください。

### 3.胃が弱いのです、飲んでも大丈夫ですか？

刺激が強いように思われがちですが、生姜は胃粘膜の保護や働きをよくすると言われて  
います。ご不安なようであれば少量からお試しく  
ださい。

