

# ○ プロテインを摂りながら腸内環境をサポート

## Step5 キープする

## フローラプロテイン

パワフルな原料にこだわった腸が喜ぶプロテイン

### 01 腸が喜ぶフラクトオリゴ糖と乳酸菌生産物質配合

フラクトオリゴ糖が腸内でビフィズス菌や乳酸菌などのエサとなり腸内フローラを整え、天然の腸活成分、乳酸菌生産物質が腸活を力強く後押しします。

\* 砂糖、人工甘味料不使用

### 02 原料にこだわりました

食物繊維やミネラル豊富な桑の葉や、ポリフェノール・ルテインなどの抗酸化成分を含むスーパーフードのモリンガ。玄米麹の発酵由来の酵素などがプロテインの吸収を高め毎日の栄養をサポート。

### 03 植物由来のソイプロテイン採用

低脂肪で腹持ちが良く、女性に嬉しいイソフラボン配合。不足しがちなたんぱく質を気軽に補え、吸収率が高いのでボディメイクにもおススメ。

#### 【主原料】

大豆プロテイン(国内製造)、フラクトオリゴ糖、モリンガパウダー(鹿児島県産)、イメリン、乳酸菌生産物質、桑葉粉末(鹿児島県産)、玄米麹、黄金生姜粉末(高知県産)



こだわりの原料を  
独自ブレンド!

#### お召し上がり方

シェイカーなどに水、または  
ミルクなどを入れ、1回21gを混ぜて  
お召し上がりください

価格 ¥7,560(税込)

容量 14包(1包21g入り)

フローラプロテインは **ここがすごい!**

腸活のための **パワフルな原料** に  
こだわりました

1包で12gの上質なタンパク質と、  
腸活のための国産成分が効率よく摂取できます

○ 高知県産

黄金ショウガ

身体を温め、代謝を  
促進



○ 鹿児島・南九州市産

モリンガ

抗酸化物質・食物繊維・ミネラルが豊富な  
スーパー腸活フード



○ 国内製造

乳酸菌生産物質

腸内細菌を生み出す  
力(代謝産物)を腸に  
届けます



○ 鹿児島県産

桑の葉

不溶性・水溶性両方の  
食物繊維が腸内環境  
を整えます



○ 国産

玄米麹

食物繊維やミネラル  
が豊富



POINT



腸に近い筋肉を  
鍛えることも大切!