

酵素を活用して自然治癒力UP! 老化と病気を予防するセミナー

あなたは体内の酵素を上手に利用していますか？

体内酵素を乱用した20年を過ごすと
同じ年でもこんなに差がでます！

- ・疲れが取れない・・・
- ・朝起きるのがツライ・・・
- ・すぐ疲れる・・・
- ・便通がすっきりしない・・・
- ・風邪を引きやすい・・・

そんな方は必聴です！



講師：嘉納 未来子氏

(写真中央)

2016年度ミスユニバースビューティーキャンプ講師
株式会社Mi-raie (ミライエ) 代表取締役

- ◆ バイオノーマライザー認定講師
- ◆ 酵素フードマイスター1級士
- ◆ グレインマイスター (グルテン&カゼインフリーコンシエルジュ)
- ◆ BESJマツピラティスイストラクター
- ◆ 医療気功師

この度嘉納未来子氏を講師としてお招きし、酵素を活用して元気に生きるための講習会を開催いたします。ご多忙とは存じますが、是非ご参加下さいませ。

◆開催詳細◆

開催日時：平成29年5月11 (木) (受付 13:00) 13:30~15:30

主催：まほろば本店

■ 参加費：無料

場所：まほろば本店 2F (札幌市西区西野5条3丁目1-1)

■ お土産つき～青パパイヤ酵素・バイオ・ノーマライザーを3包 (1包230円相当) プレゼント！ (本品1箱 (30包入り6300円) ご購入の方に5包、2箱で10包、3箱で15包をプレゼント)

※参加ご希望の方は、店頭・FAX又はお電話でご連絡いただきますようお願いいたします。

宛：まほろば本店TEL: (011)-665-6624 FAX: (011)-665-6689



参加申し込み書

氏名	様含め(名)
TEL	

健康の秘訣は『青パパイヤ酵素』

日本伝統の発酵技術で、青パパイヤの健康成分がさらに体に優しく、もっと美味しく生まれ変わった「青パパイヤ酵素」。



1 三大栄養素を分解する食物酵素

『青パパイヤ酵素』は三大栄養素を分解されると言われる食物酵素と、栄養が豊富に詰まった青パパイヤの皮、実、種を丸ごと自然発酵しています。



2 熱帯育ちの豊富な栄養素

ビタミンB1	パントテン酸	葉酸
ビタミンC	ビタミンA	ビタミンE
β-カロテン	カルシウム	カリウム
マグネシウム	亜鉛	鉄・銅
マンガン	セレン	ポリフェノール
ベンジルグルコシレート	ゼアキサンチン	サポニン

3 いつでも、サツと、お召し上がりください。

「青パパイヤ酵素」は食べやすい顆粒タイプです。外出時なども、場所や時を選ばず、いつでもお召し上がりいただけます。

4 毎日続けられる美味しさ

酵母によって、もとの食材にはない甘味や、有効成分が加わります。その美味しさが評価されて、モンドセレクション2015において4年連続金賞受賞、iTiQ国際優秀味覚コンテスト2014年では優秀味覚賞を青パパイヤ発酵食品として世界で初めて受賞しました。



熱帯の植物である青パパイヤは、紫外線から種子をも守るために酵素やビタミン、ミネラルが豊富で、健康作用が期待できる食物です。そうした青パパイヤの健康成分を、日本の伝統的な健康食である味噌や、納豆のように天然酵母で発酵させたのが「バイオ・ノーマライザー」です。いつでもサツと食べられる手軽さと美味しさに、手に取る喜びをプラスしたのがSOU・SOU デザインの期間限定商品『青パパイヤ酵素』です。ぜひ、この機会にお試しください。

原材料名：カリカパパイヤ、デキストロース、食用酵母
内容量：90g (3g × 30包)
栄養成分：【1袋 (3g) あたり】
エネルギー/11kcal たんぱく質/0.00g 脂質/0.00g
炭水化物/2.72g ナトリウム/0.00mg

◎メーカー希望小売価格：1箱 (3g × 30包) **¥6,804 (税込)**
保存料・合成甘味料・着色料、遺伝子組み換え原料は一切使用していません
商品内容は「バイオ・ノーマライザー」と同じです。



※青パパイヤ酵素の製造工程でエリクサー浄水器をご活用頂いています。

エリクサー水を使用しています。

まほろば本店
No.4468 17-051 4/7