

世界初

4つの生きた植物由来乳酸生菌配合

特許
取得済!

Probiotics + Moringa

プロバイオモリンガ

カラダが喜ぶ〈植物由来〉

体内で有効成分を生成するプロバイオティクスで、糖分や蛋白質を乳酸分解します。



特許取得済みの製造方法で作られた乳酸菌

特許第5958985号

ラクトバチルス属4菌 ABM[®]乳酸菌

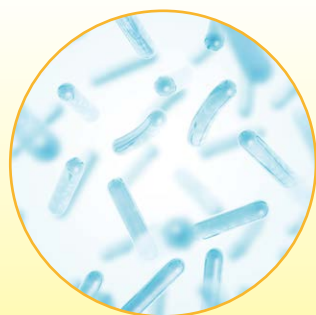
BBM-601・BBM-602・BBM-603・BBM-604

+

有機モリンガ

×

有機アガベ



免疫力アップ・未病予防
ダイエット・糖尿病
がん予防に期待できる

ABM植物由来乳酸菌
に関する内容、
エビデンスについて



made in japan



注目のスーパーフード

有機モリンガ配合

モリンガはたんぱく質、GABA、天然のBCAAなど優れた栄養素がバランス良く豊富に含まれています。さらに体内で造り出せない必須アミノ酸も驚くほどの高数値で含有しています。女性にもうれしい葉酸も含有しているので、フィリピンでは、お母さんが母乳の出を良くするためにモリンガを日常的に食べています。

ポリフェノールは
赤ワインの **約8倍**

ビタミンEは
卵の **約80倍**

鉄分は
プルーンの **約35倍**

カルシウムは
牛乳の **約11倍**

食物繊維は
レタスの **約20倍**

タンパク質が **30g** ※1

葉酸が **890 μ g** ※2

GABAが **347mg** ※3

天然のBCAAが ※4
理想的な含有比率(1:2:1)で含有

モリンガの効能 | **リラックス効果** 糖尿病・高血圧対策 | **ダイエット** 便秘・腸内環境の改善 | **デトックス** 筋肉の疲労回復

世界レベルでモリンガの研究が報告されています

抗アレルギー作用
I型アレルギー(即時型)に対して
抑制作用を有する可能性が示唆された。
Nippon Shokuhin Kagaku
Kogaku Kaishi Vol.58, No.12,
604~607(2011)、一部変更

**モリンガの抗炎症と
鎮痛作用**
(Zhong Xi Yi Jie He Xue
Bso.2011 Feb;9(2):216-22.
PMID:21288459)

**モリンガの
ガン予防に対する働き**
(Asian Pac J Cancer Prev.2003
Apr-Jun;4(2):131-9.PMID:1287562)

**食後の血糖値の
上昇を抑制**
Journal of Ethnopharmacology
123(2009)392-396、一部変更

※1:100g中の値。ケールで2.1g程度。 ※2:100g中の値。18才~49才の女性の葉酸摂取量は1日につき240 μ g、妊娠時は480 μ g。ほうれん草で110 μ g程度含有。 ※3:100g中の値。トマトで約60~63mg、発芽玄米で約10mg。 ※4:100g中の値。バリン:1.45g/ロイシン:2.24g/イソロイシン:1.16g含有。



植物性の天然甘味料

有機アガベ配合

ブルーアガベから作られたアガベシロップを、スプレッドライで粉末状に加工した植物性の天然甘味料で、低GI食品・食物繊維が豊富です。

水溶性食物繊維の**イヌリン**を多く含みます。

甘いのに、低GI食品(**GI値26**)

※GI値とは、食品に含まれる糖質の吸収度合いを示し摂取後2時間までに血液中に入る糖質の量を測ったものです。

ABM植物由来
乳酸菌に関する
内容、エビデンス
について



商品名：プロバイオモリンガ 内容量：60g(2g×30袋)
お召し上がり方
食品として、1日1~3袋を目安に、水などと一緒にそのままお召し上がりください。
※大豆アレルギーの方は、医師にご相談ください。
販売者 株式会社グローイングアップ
〒210-0012 神奈川県川崎市川崎区宮前町11-22 GUビル Tel. 044-280-6931

栄養成分表示 100gあたり	
エネルギー	403kcal
タンパク質	20.9g
脂質	6.1g
炭水化物	66.1g
食塩相当量	0.06g

(推定値)