

1日摂取目安量 **1本**

摂取の方法：食事の際に1本を80ml程度の水などによく溶かしてお召し上がりください。

こちらからお開けください。
開け口



1日1杯の健康習慣

4つの機能

食後血糖値の上昇を抑制 食後中性脂肪値の上昇を抑制

難消化性デキストリン
(食物繊維)

オリーブ由来
ヒドロキシチロソール

γ-アミノ酪酸
(GABA)

酸化LDLコレステロールになることを抑制 血圧が高めの方の血圧を下げる

緑黄色野菜
100g分使用

※生野菜換算、
大盛りサラダ約1杯分
(イラストはイメージ)



届出表示 ●本品には難消化性デキストリン(食物繊維)、オリーブ由来ヒドロキシチロソール及びγ-アミノ酪酸(GABA)が含まれます。難消化性デキストリン(食物繊維)は、食事から摂取した糖や脂肪の吸収を抑えるので、食後の血糖値や血中中性脂肪値の上昇を抑制することが報告されています。オリーブ由来ヒドロキシチロソールは抗酸化作用を持ち、血中のLDLコレステロール(悪玉コレステロール)が酸化され、酸化LDLコレステロールになることを抑制することが報告されています。γ-アミノ酪酸(GABA)は血圧が高めの方の血圧を下げることを報告されています。

■本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。■本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。■本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。■疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。■体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

賞味期限

摂取上の注意 ●原材料をご参照の上、食物アレルギーのある方はお召し上がりにならないでください。●妊娠・授乳中の方、お子様は摂取しないでください。●フルファリン(血液凝固阻止薬)を服用中の方は摂取しないでください。●一度に多量にとると体質によってはおなかがゆるくなることがあります。●乳幼児の手の届かないところに置いてください。●ぬれた手で触らず、衛生的にお取扱いください。●スティック開封後はすぐにお召し上がりください。●成分が衣服などにつきますとシミになりますので、ご注意ください。●沈殿物がありますが原料由来のもので、よくかき混ぜてお召し上がりください。

栄養成分表示／1本(11.5g)当たり
エネルギー：29kcal、たんぱく質：0.74g、脂質：0.09g、炭水化物：9.4g(糖質：3.2g 食物繊維：6.2g)、食塩相当量：0.05g、カリウム：161mg

機能性関与成分／1本(11.5g)当たり
難消化性デキストリン(食物繊維)：5g、オリーブ由来ヒドロキシチロソール：5.25mg、γ-アミノ酪酸(GABA)：20mg

リコピン：8mg

名称 難消化性デキストリン(食物繊維)・オリーブ由来ヒドロキシチロソール・γ-アミノ酪酸(GABA)含有食品

原材料名 難消化性デキストリン(食物繊維)(アメリカ製造)、トマト粉末、ケール粉末(ケール、でんぷん分解物)、でんぷん分解物、ニンジン粉末、オリーブ葉エキスイ、γ-アミノ酪酸(GABA)、食用ホタテ貝殻粉 / トマト色素

内容量 115g(11.5g×10本)

賞味期限 裏面下部に記載

保存方法 直射日光と高温・多湿の場所を避けて保存してください。

販売者 株式会社ファンケル 横浜市中区山下町89-1

製造所 ユタカフーズ株式会社 鳥取県境港市竹内団地206番地 香料は使用しておりません。

連絡先：商品のご相談／薬との飲み合わせのご相談

☎0120-750-210

ご注文 ☎0120-30-2222
www.fancl.co.jp

4つの健康数値をサポートする
緑黄色野菜ミックス a

商品番号 0000-00
アタリ

FANCL
ヘルスサイエンス

さっぱり飲みやすい
トマト
ニンジン ケール
使用

原料原産地を
ホームページで公開
アレルギー(28品目中)
該当なし



4つの健康数値を サポートする 緑黄色野菜ミックス

食後の
血糖値
の上昇を抑制

難消化性デキストリン(食物繊維)

食後の
中性脂肪値
の上昇を抑制

酸化LDL
コレステロール
になることを抑制

オリーブ油とヒドロキシチロソール

血圧が高めの方の
血圧
を下げる

γ-アミノ酪酸(GABA)

機能性表示食品【届出番号：】
機能性関与成分の研究報告
www.fancl.co.jp/evi

〈粉末スティック〉
11.5g×10本入り

■疾病に罹患している方を対象とした食品ではありません。
■食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

写真はイメージです。

ケールへのこだわり

ファンケルでは、自然の恵みであるケールの優れた栄養をそのまま、安心して召し上がっていただきたいという想いから、ケールを作り続けています。

国内の契約農家で、土のミネラルバランスを整えることから始まり、化学農薬を使用せず育て、葉を傷つけないよう1枚1枚手で収穫するなど、一つ一つの作業に心を込めて栽培しています。



ケール畑の様子を
動画で公開中!



000
アタリ