青汁そば若葉フルーツプラス

こんな青汁、はじめてです！

大麦若葉、そばの葉を中心にリンゴ、バナナもプラスしたフルーティーな青汁！

弊社所属の農学博士が２年をかけて開発。

乳酸菌も４００億個プラス！

通常の青汁の約３倍の粉末、圧倒的満足感でクリエイティブな仕事をアクティブにこなすアナタに、

新製法の本格青汁を毎朝お届けします。

青汁一直線！
ぷらんつ

Source：https://sobanoha.com
Blog　：http://plantz.co.jp

ほんとうの青汁をつくるために。。

最初にしたこと

1 ほとんどの青汁を研究した。

生まれたてのそばのあかちゃん
青汁に入ってもらってます

2 飲みたい青汁に巡り会えなかった。

3 自分で作ろうと思った。

4 青汁工房を作った。

5 製造設備を入れた。

6 飲みたい青汁ができた。

7 サイト、ブログを立ち上げた。

5つのこだわり

青汁の開発は2年に及びました。

どうしても譲れない「こだわり」があったからです。

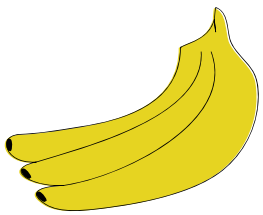
OVER　50g

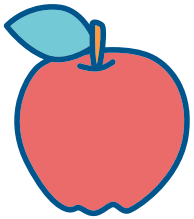
緑黄色野菜や果物が50g以上とれること。

1

果物と野菜だけでおいしく。

ONLY





2

よけいな添加物は厳禁。

NOTHING

3

WITHIN

そばの葉を入れること。

4

乳酸菌をたっぷりと入れること。

WITHIN

5

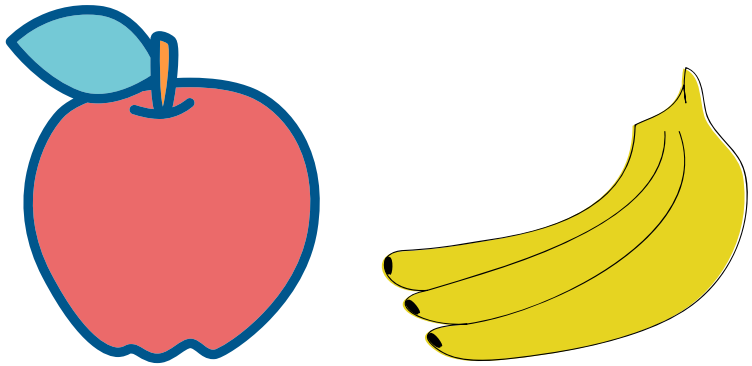
1

緑黄色野菜（大麦、ケール、桑の葉など）や果物を生重量で５０ｇ以上摂れること。

厚生労働省の「健康日本２１」によると、野菜の１日摂取量は350g以上が目標とされています。しかし、実際は平均で292gに留まっています。58gの野菜が不足している計算になります。１杯で５０ｇ以上の野菜や果物を摂れる青汁を目指しました。

2

糖類や人工甘味料を使わずに、果物と野菜だけでおいしく仕上げること。



砂糖や人工甘味料を入れると、口当たりの良い青汁ができます。でも本当においしい青汁をつくるため、果物と野菜の天然素材のみでおいしく飲めるレシピを２年がかりで見つけました。

3

増量剤、賦形剤（ふけいざい）、香料、保存料、着色料は厳禁。一切使用しないこと。

天然の素材しか使わない。増量剤、賦形剤、香料、保存料、着色料は一切使わないこと。ほとんどの青汁が乳糖やデキストリン、でんぷんなどを使用している中、一切、使用しないことにしました。

4

信州産の自家栽培のそばを入れること。健康に良いルチン、ポリフェノールをしっかりいれること。

そばの葉には、ルチンやポリフェノールがいっぱいです。信州で無農薬の自家栽培をして、青汁に入れることにしました。

5

信州木曾谷の「すんき漬け」の乳酸菌を４００億個たっぷりと入れること。。

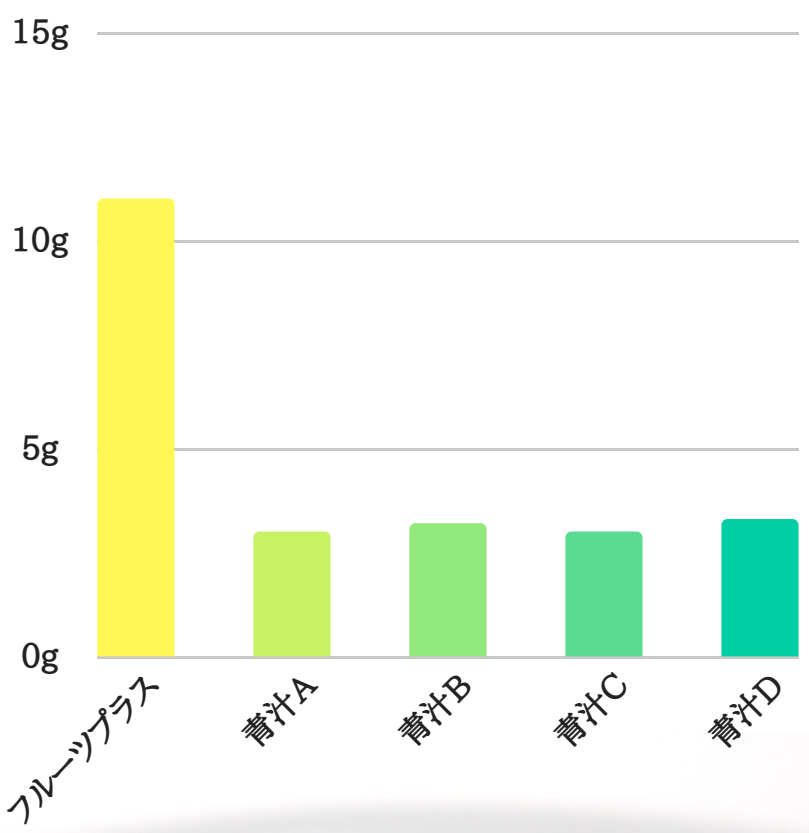
すんき漬けは、長野県木曾谷の貴重な漬物です。塩を一切使わずに、乳酸発酵させます。健康に良いことで注目され、お腹の調子を整え、免疫力をサポートするすんき漬けの乳酸菌を入れることにしました。

やっと、できました！

1包あたり

11g

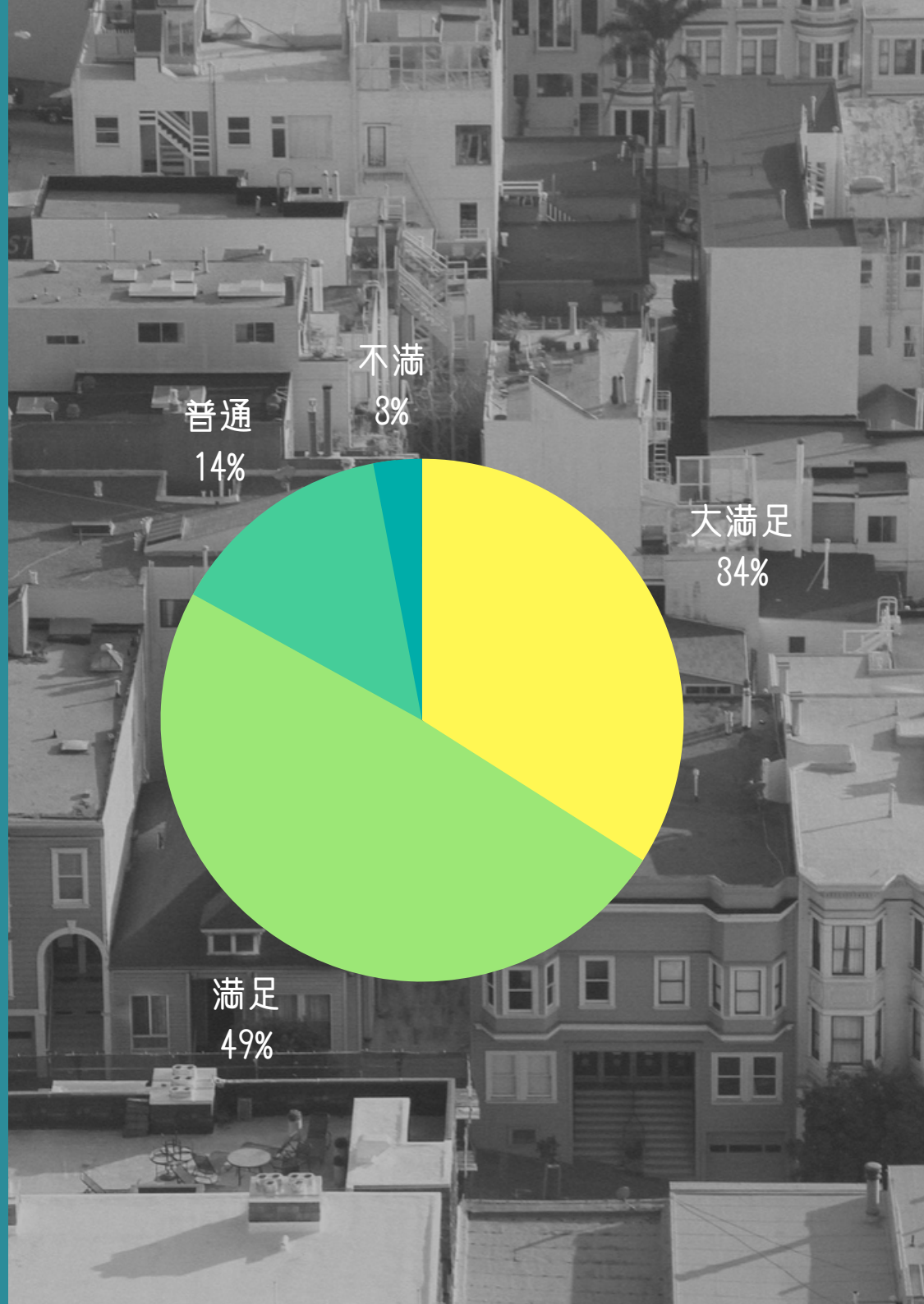
普通の青汁の3倍！



お客様の声

大満足・満足

83%



どこが良かったですか？

1.フルーティでおいしい

2.天然素材のみで安心

3.健康によさそう

青汁というよりスムージー　20代女性

美味しくて、量が多くて満足！　30代女性

朝の苦痛がなくなりました。　20代女性

おこえ

お肌も元気になりました。　20代女性

毎日飲んで、身体がすっきり軽い感じ。　30代女性

簡単に飲めて継続しやすい。　40代女性

青汁そば若葉フルーツプラス

原　材　料

大豆粉末（北海道産）
バナナ（フィリピン産他）
そばの葉（信州産）
桑の葉粉末（群馬県産）
リンゴ（信州産）
大麦若葉（鹿児島県産）
ケール粉末（国産）
植物性乳酸菌（国産）

11g ができること。。

Source : https://sobanoha.com
Blog : http://plantz.co.jp

青汁一直線！
ぷらんつ

〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂8190-25 株式会社ぷらんつ