

羅漢果粉末
100%

Selfection *Rinoaqueen*
セルフェクションシリーズ

食品

リノアクイーン

中国桂林の山岳地帯でのみ生育し、栽培がとても難しいウリ科の多年生果実「羅漢果」は、中国では様々な病の予防と治療に重宝され、不老長寿の神の果実「神果」とも言われています。リノアクイーンは、羅漢果実を日本国内で粉碎。添加物は一切含まない単一食品です。

甘さを控えている方、ダイエット中の方、疲れやすい方に！

お召し上がり方

1日小さじ2～3杯(約5g)程度を目安に水またはぬるま湯などで召し上がりください。

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー 367kcal
たんぱく質 12.3g
脂質 1.8g
炭水化物 75.5g
ナトリウム 1.2mg
試験依頼先 財団法人日本食品分析センター

商品名 : リノアクイーン
名称 : 羅漢果実粉末
原材料名 : 羅漢果実
希望小売価格 : 12,000 円+消費税
内容量 : 170 g
賞味期限 : 袋の裏面下部に記載
保存方法 : 直射日光や高温多湿を避けて、湿気の少ない所で保存してください。



羅漢果の育つ桂林とは？

ミネラル豊富な土壌

約3億年前まで海底だったため、石灰質が堆積した土壌は、カルシウム、マグネシウム、銅、亜鉛、マンガンなど非常に多くのミネラルを含んでいます。だからこそ、ミネラルをたっぷり蓄えた羅漢果が育つのです。

雨量が多い亜熱帯気候

起伏の激しい険しい渓谷が多い地形のため、霧がよく発生し、日照時間が短く、雨量も多く一日の気温差も大きい。そういった特異な気候環境も、栽培が難しいと言われる羅漢果の生育にあっていくようです。

強い紫外線対策？

亜熱帯で、しかも標高400m～1000mの山岳地帯だけあって、非常に強い紫外線が容赦なく植物にストレスを与えます。この紫外線から実を守るため、その実に抗酸化物質をたっぷり蓄えた果実となるのです。

なぜ、羅漢果なの？

砂糖の300～400倍甘いののに、カロリーはほとんどゼロ！

羅漢果に含まれる特殊な食物繊維「テルペングリコシド配糖体」は乾燥すると甘味に変化します。その甘さは、なんと砂糖の300～400倍。しかも水溶性の食物繊維であり腸管で吸収されることなく排泄されてしまうので、カロリーはほとんどゼロ。

腸内環境に働き、デトックス効果も！

羅漢果に含まれるテルペングリコシド配糖体は、腸壁を刺激し腸の働きを良くする食物繊維。その一部はビフィズス菌など善玉菌の餌となり、悪玉菌を減らす効果があります。腸内環境が改善されることで、便秘解消や体内の老廃物をはじめ不要なものが排泄され、内面からも美しくなることが期待できます。

豊富な栄養素と強い抗酸化力！

羅漢果は、カリウムやリン、カルシウム、鉄などのミネラルを豊富に含み、しかも、体内の活性酸素を除去する、いわゆる抗酸化力が強いのが特徴です。老化や動脈硬化、アレルギーなどの根本原因は活性酸素にあるとも言われます。羅漢果には、このカラダのサビともいわれる活性酸素を消去してくれます。



販売者：株式会社シーノア 長野県駒ヶ根市赤穂 11836-1 TEL：0265-81-0350