

きわめ 青汁「極」

四億年小松菜で
腸内フローラが蘇える

製造・販売者 農業技術研究所 株式会社歩屋
代表取締役 横内 猛

所在地 千葉県我孫子市中峠 3795-2

電話 04-7179-5856 FAX 04-7179-5861

Web サイト <https://ayumiya.co.jp/>

製品情報

完全な無肥料・無農薬で野菜を栽培する特許技術を用いた小松菜パウダーです。代謝に負担をかける肥料、農薬の毒成分を一切含まず、抗酸化力の高い小松菜を日々の食事として摂取しやすい状態にしました。

I. 原料

千葉県我孫子市の歩屋本社農場にて栽培された小松菜を使用。特許農法で栽培された野菜を「四億年野菜」と呼んでおり、野菜嫌いの幼児も好んで食べるほどの品質を誇っております。

II. パウダー加工

株式会社はつらつ（宮城県仙台市青葉区）の 青森工場にて加工。

- ①電解水により殺菌洗浄。
- ②常温乾燥とマイクロ波減圧乾燥の2種類。素材の持つ成分や色素を壊さずに乾燥。



III. 本製品の使用目的

本製品は、野菜不足を補うための補助食品ではありません。肥料や農薬に含まれる有毒成分を一切含まない原料の野菜パウダーですので、腸内の有用菌の増加に高い効果があると推測されます。少量ずつ、長期的な摂取をお奨めします。

IV. 製品規格と摂取方法

1袋 100g 入り （1か月分） 定価 5,184 円（税込）

30g 入り （10日分） 定価 1,944 円（税込）

1日1回、茶さじ山盛り1杯（3g）を180mlの水または湯に溶かしてお飲みください。

* 初めて摂取される場合、お腹が緩くなる場合があります。