牡蠣ウコンとしじみ

このような方におすすめします

○飲み会が多い

○体の調子が気になる

○活動的な毎日を過ごしたい

○ついつい飲み過ぎ・食べすぎてしまう

牡蠣ウコンとしじみの製品情報

名称	牡蠣エキス末・ウコン抽出物・しじみエキス含有加工食品
原材料名	マルチトール（タイ製造又は国内製造）、牡蠣エキス末、豚肝臓エキス、亜鉛含有酵母、ウコン抽出物、オルニチン、還元水飴、デキストリン、ゼラチン、しじみエキス、食塩／卵殻 Ca、結晶セルロース、シスチン、微粒二酸化ケイ素、ステアリン酸 Ca、ナイアシン、カカオ色素、シェラック、糊料（アラビアガム）、パントテン酸 Ca、グリセリン、ビタミン B2、ビタミン B1、ビタミン B6、調味料（アミノ酸等）、カルナウバロウ（一部に卵・ゼラチンを含む）
内容量	26.4g（440mg×60 粒）
栄養成分表示 4 粒	エネルギー 4.75kcal たんぱく質 0.33g 脂質 0.01g 炭水化物 1.19g 食塩相当量 0.02g 亜鉛 7.00mg ※1 日あたりの栄養素等表示基準値に占める割合：亜鉛 39.8%～79.5%
お召し上がり方	栄養機能食品として、1 日 2～4 粒を目安に、水またはぬるま湯でかまずにお召し上がりください。

特徴

牡蠣エキス末

栄養価が高く、海のミルク、海の玄米とも言われています。特徴的な成分として、グリコーゲンや多くの種類のアミノ酸をバランスよく含んでいます。

ウコン抽出物(クルクミン含有)

クルクミンはウコンに含まれている黄色の色素成分で、飲み会のお共としてよく使われます。クルクミンはオルニチンと一緒に摂ると体に良いことが知られています。

しじみエキス末

しじみには、必須アミノ酸が理想的なバランスで含まれており、肉類に比べ低脂肪で消化・吸収が良いことが知られています。必須アミノ酸の他にも、シスチン、オルニチンが多く含まれています。

亜鉛

亜鉛は、ミネラルの一つで細胞の新陳代謝に関わる 200 以上の酵素を構成する重要な成分です。特に細胞の生まれ変わりが盛んな部位で必要不可欠な栄養素ですが、体内での吸収率があまり高くない上、食品添加物や食物繊維などによって吸収率が低下します。一方、動物性たんぱく質に含まれるシスチンやヒスチジン、ビタミン C やクエン酸と一緒に摂ると吸収されやすくなります。

オルニチン

アミノ酸の一種で、有害なアンモニアを無害な尿素に変換する「オルニチンサイクル」という反応経路を構成する物質の 1 つです。しじみに特に多く含まれます。

肝臓エキス

国産レバーを酵素分解しペプチドの形にしたもので、肉などの形でたんぱく質を補給するよりも、消化吸収しやすくなっています。アミノ酸や核酸などが含まれ、栄養価の高い素材です。

シスチン

体内でシステインというアミノ酸になります。亜鉛の吸収をサポートします。

ビタミン B 群

食事をエネルギーに変えるために必要なビタミン B 群 5 種類をバランス良く配合しています。ビタミン B 群は、お互いに協力関係を持ちながら健康に役立つといわれています。

佐藤薬品工業株式会社
SATO YAKUHIN KOGYO CO.,LTD