

5つのこだわり

OVER 50g

緑黄色野菜（大麦、ケール、桑の葉など）やくだものを生重量で50g以上摂れること

ONLY

糖類や人工甘味料を使わずに、くだものと野菜の天然素材のみでおいしく仕上げること



NOTHING

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。



WITHIN

信州産の自家栽培のそばの葉を入れること。無農薬栽培であること。健康に良いルチン、ポリフェノールをしっかりと摂れること。

WITHIN

信州木曾谷の「すんき漬け」の乳酸菌をたっぷり400億個配合すること。すんき漬けの乳酸菌は、お腹の調子を良くする、今、注目の素材です。

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



TOTAL

ひとつひとつをクリアしていく度に量が増え、1包あたり11グラムになってしまいました。ほとんどの青汁が3グラムですから、通常の3倍以上の量です。

美味しいと
感じた青汁は
はじめてです。

他の青汁より
はるかに濃いで
すよね。

83%の方が
大満足。



株式会社ぶらんつ
長野県駒ヶ根市赤穂8190-25