

商品紹介

平成 年 月 日

<p><栄養機能性食品></p> 	<p>商品名</p>	<p>風化貝化石カルシウム粉末</p>																						
<p>商品分類</p>	<p>カルシウム含有食品</p>	<p>品質保持 期限</p>	<p>3年間</p>																					
<p>内容量</p>	<p>150g</p>	<p>梱包単位</p>	<p>20</p>																					
<p>標準価格</p>	<p>5,000円(税抜)</p>	<p>発送単位</p>	<p>20</p>																					
<p>卸売価格</p>		<p>製造元</p>	<p>ウッドアイランドヘルスフーズ㈱</p>																					
<p>掛率</p>	<p>%</p>	<p>バーコード</p>																						
<p>特徴及び セールスポイント</p>	<p>北海道八雲地方の風化貝化石カルシウムを100%使用 「風化貝カルシウム」とは、約1,500～2,000万年前のカミオニシキ貝が堆積し、化石地層がつくられる過程で風化した天然のカルシウムです。 風化したカルシウムには、カラダに吸収されやすい炭酸カルシウムが95%～97%も含まれていることがわかっています。風化貝カルシウムは、野菜や小魚と同じように体に負担がなく、穏やかに吸収されます。余分なカルシウムは自然に排出され、摂りすぎる心配もありません。</p>																							
<p>他社製品との違い</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●1500万年～2000万年前の風化ニシキ貝のカルシウムです。 ●非活性(非イオン化)なので身体のカルシウムバランスをくずさずに吸収されます。 																							
<p>販売方針</p>																								
<p>原材料、成分</p>	<p>栄養成分表示(100gあたり)</p> <table border="1" data-bbox="464 1693 852 1839"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>4kcal</td> <td>食塩相当量</td> <td>0.88g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.1g</td> <td>カルシウム</td> <td>39200mg</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.1g</td> <td>マグネシウム</td> <td>182mg</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>1.0g</td> <td>鉄</td> <td>37.5mg</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>346mg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				エネルギー	4kcal	食塩相当量	0.88g	たんぱく質	0.1g	カルシウム	39200mg	脂質	0.1g	マグネシウム	182mg	炭水化物	1.0g	鉄	37.5mg	ナトリウム	346mg		
エネルギー	4kcal	食塩相当量	0.88g																					
たんぱく質	0.1g	カルシウム	39200mg																					
脂質	0.1g	マグネシウム	182mg																					
炭水化物	1.0g	鉄	37.5mg																					
ナトリウム	346mg																							
<p>飲み方、使い方</p>	<p>1日3g使用で50日分です。微粉末パウダーですので、ジュース、コーヒー、紅茶等に入れて、又は調理する時に添加していただければ皆様にカルシウム摂取ができます。 (添付の小さじすり切り1杯で3g)</p>																							

骨から健康になるために

おすすめします!

八雲産風化貝化石カルシウム



北海道八雲町の黒松内断層
(1500～2000万年前の地層)
から掘り出される
風化ニシキ貝です



風化貝化石カルシウムとは?

天然素材のCa カルシウム

風化しているニシキ貝は1500～2000万年前の北海道の自然の恵みです。川村昇山先生が、最初に風化貝化石カルシウムに着目し、研究を続けられ、実践し、弘漢療法の中でその特徴と働きを実証されています。



風化貝化石カルシウムは、よくかんでお召し上がりください。よくかむことで、多めにお召し上がりの時は、酢の物や柑橘類も一緒にどうぞ!!
粉末タイプは、お料理や炊飯用におすすめします。

善玉になる非活性のCa カルシウム

風化している素材の他に、焼成していない、化学的に合成していない、抽出していないのも最大の特徴です。体内のカルシウムバランスをくずさずにカルシウムの補給になります。これが善玉カルシウムといわれる訳です。

おだやかな吸収のCa カルシウム

やわらかい結晶のアラレ石なので、他の緑黄色野菜や海藻等と同じく、ゆっくりとジワジワ吸収されます。食物と同じように摂取することで、きちんと骨まで届きます。

貯骨されるCa カルシウム

貯蔵カルシウムと機能カルシウムの両方に働くのが風化貝化石カルシウムです。目安とされる骨密度だけでは、骨の健康状態は推測できません。食事と同じように毎日摂ってください。