

健康
酢
ビワミン

お肌や髪を

ツヤツヤに!!

お酢の発酵パワー!

酢が体に良いのは皆さんご存じ、しかし具体的に何が良いかまでは知らない人も多いはず。実は毎日の約大さじ一杯（約15ml）のお酢が、肥満気味の方の内臓脂肪の減少や、高めの血圧や血糖値上昇の緩和などに効果があるという論文が報告されています。

ビワミンは木樽でじっくりと発酵させる**静置発酵**という製法で作られていて、酢特有のツンとくる刺激は柔らかく飲みやすい味わいに仕上がります。

こだわりポイント



ビワミンシリーズ

健康 = 美容、インナービューティー

美容に関わる要因はズバリ健康であるかどうか重要になってきます。代謝が正常であれば皮膚や髪、爪が新陳代謝して、体を若々しく保つことに繋がります。つまり健康 = 美容、内面から美しさは作られるのです。**お酢には代謝を促す効果もあり**、ビワミンはまさにうってつけ!そこでオススメなのがより美容に特化した**ロイヤルビワミン響**なのです!

こだわりポイント

目指せ!
酢美人



ロイヤルビワミン
響

毎日飲んで欲しい、その思いから原材料にもこだわりました

ロイヤルビワミン響はビワミンにリンゴンベリーエキスで**三種のポリフェノール**を追加、さらに**鉄分**を加えることでより美容に特化した造りになっています。一日一杯、ビワミンを飲む習慣はじめてみませんか?

こだわりポイント



枇杷の葉
エキス



米酢



ぶどう酢



コケモモ
(リンゴンベリーエキス)

成分

アントシアニン

広く存在するポリフェノールの代表格。盛んに研究され、様々な報告もされています。強力な抗酸化作用を持つことで知られています。

レスベラトロール

アンチエイジングの鍵を握る存在として注目されています。抗酸化作用はもちろん、長寿遺伝子の研究で一躍有名になりました。

プロアントシアニジン

アントシアニンよりも安定性が高く体内吸収率は95%というポリフェノールの優等生。その高い吸収率により、ビタミンEの50倍ともいわれる抗酸化力が、血管や心臓など体の隅々まで及びます。

鉄分

必須ミネラルの一つ、体内で合成できないため、食べ物から補わなければなりません。体内では赤血球の一部として、血液中の酸素を運ぶ重要な働きをしています。