

肠道专家 * 青汁专家全程监修!!

BỘT XANH CHỨA EMZYME

BỘT XANH RUỘT KHỎE

Aojiru for Beauty and Gut Health.

Giảm căng thẳng

Mang lại sự thoải mái mỗi ngày và đạt được một cuộc sống thoải mái về tinh thần và cơ thể

Làm Đẹp và Trắng

Điều chỉnh môi trường đường ruột đồng thời cải thiện sắc đẹp và sức khỏe

Giảm Cân Không áp lực

Giảm cân trong khi ăn, bạn có thể điều chỉnh môi trường đường ruột và đạt được hiệu quả giảm cân tự nhiên.

Siêu cải thiện khả năng miễn dịch

Tối đa hóa sức đề kháng của cơ thể để bảo vệ chống lại bệnh tật và nhiễm trùng

Ngăn Ngừa Bệnh

Loại bỏ nguy cơ viêm ruột, viêm đại tràng, bệnh Cúm và các bệnh đường ruột khác



Mục tiêu của chúng tôi

Giữ cho **đường ruột** sạch khỏe mạnh và trẻ trung
Giúp cơ thể khó tăng cân

Sản xuất ở Kyushu
Miền nam Nhật Bản

Mầm lúa mạch

Dâu Tằm

Moringa

Thức uống dành cho bạn



Check!!

5

BỘT XANH  RUỘT ĐẸP

Đặc điểm nổi bật

POINT

02

Sự cân bằng và chất lượng của 2 loại chất xơ rất quan trọng.

Chúng tôi đã chọn lựa loại sợi thực phẩm hòa tan trong nước (Bột Guar gum) để không làm dạ dày trở nên dễ chịu khi uống. Bột guar gum được chiết xuất từ hạt guar, có độ dính cao, hơn nữa vì có tính lên men cao nên có thể cho hiệu quả vượt mong đợi.

POINT

04

Enzyme sống

Enzyme trong cơ thể sẽ giảm đi cùng với tuổi tác. Để có một cuộc sống khỏe đẹp chúng ta cần giảm gánh nặng cho dạ dày và đường ruột bằng cách tiết kiệm enzyme tiêu hóa và bổ sung enzyme từ bên ngoài.

Enzyme sẽ mất tác dụng nếu gia nhiệt vì vậy bột lúa mạch Bicho-Katsu đã tập trung vào enzyme không gia nhiệt.

POINT

01

Không có chất gây rối loạn đường ruột

Bicho-Katsu Aojiru (Bột mầm lúa mạch làm sạch ruột) là một sản phẩm sản xuất từ nguyên liệu nội địa an toàn, không sử dụng thuốc trừ sâu. Không có chất tạo mùi hoặc chất bảo quản trong thành phần của sản phẩm. Nguyên liệu gồm mầm lúa mạch, lá dâu tằm và cây moringa, đều là sản phẩm nội địa và an toàn.

POINT

03

Tạo môi trường lợi khuẩn trong đường ruột

Môi trường đường ruột cân bằng tốt nhất là 2 lợi khuẩn : 1 vi khuẩn có hại : 7 vi khuẩn trung tính. Tuy nhiên nếu chúng ta sống một cách thiếu khoa học sẽ khiến vi khuẩn có hại có xu hướng chiếm ưu thế. Cùng với lợi khuẩn và Oligosaccharide sẽ tạo ra môi trường lợi khuẩn trong đường ruột.

POINT

05

Không chứa Caffein và dễ uống

Để việc đại tiện dễ dàng lượng nước trong phân cũng rất quan trọng. Chúng tôi tập chung vào sản phẩm không chứa caffein không có tác dụng lợi tiểu. Vì vậy chúng tôi đã tập trung tạo ra thức uống bột mầm lúa mạch thơm ngon tốt sự tiêu hóa của đường ruột mà phụ nữ đang mang thai hoặc những người nói không với caffein cũng có thể an tâm sử dụng.

Giám sát hoàn toàn bởi chuyên gia sức khỏe đường ruột và giáo sư sức khỏe số 1 nhật bản



腸活のプロ

Tư vấn phát triển sản phẩm bột xanh ruột đẹp

Công ty cổ phần Buchiii.

Đại diện cấp cao **Ayako Sumoto**

Profile

Khi bị ung thư tuyến giáp ở tuổi 39 và sau đó bị suy sụp về sức khỏe sau phẫu thuật, Tôi nhận ra một điều rằng sức khỏe cơ bản bắt nguồn từ ruột. Nhận thấy sứ mệnh của mình cần phải giúp mọi người hiểu rõ hơn về tầm quan trọng của đường ruột trước khi quá muộn như phải cắt bỏ một bộ

phần trong cơ thể do bệnh tật, vì vậy tôi đã bắt đầu nghiêm túc học tập, nghiên cứu và đã có được sự công nhận từ hiệp hội chăm sóc sức khỏe đường ruột Nhật bản EXE. Hiện tại chúng tôi đang nỗ lực hoạt động để tạo ra một xã hội nơi mọi người có thể vừa thường thức những món ăn ngon mà vẫn cảm thấy khỏe mạnh từ bên trong.

Có rất nhiều người gặp phải vấn đề về dạ dày đang có những mối lo như “muốn ăn những đồ tốt cho sức khỏe nhưng không thể tự nấu ăn” “không có thời gian do bận công việc hoặc chăm sóc con cái” “bị xáo trộn giờ giấc ăn uống do về muộn”. Nếu có một sản phẩm mà có thể giúp những người bận rộn dễ dàng thực hiện thói quen chăm sóc đường ruột thì đó là bột maamf (Bicho-Katsu Aojiru), sản phẩm được sản xuất nhằm mục đích chỉ phục vụ cho đường ruột của bạn.



青汁のプロ

Công ty cổ phần kodawari farm kyushu

Đại diện cấp cao

Katsushima Jiro

Đã 25 năm kể từ khi tôi bắt đầu sản xuất thức uống bột mầm lúa mạch. Lý do khiến tôi bắt đầu sản xuất là tôi hứng thú với việc tại sao bột mầm lúa mạch non được cho là không ngon mà lại tiêu thụ được. Là một người mới khi chưa có chút kiến

thức nào, tôi đã phải rất nhiều lần đến nông trại ở Kyushu để hiểu được mọi người có suy nghĩ gì để làm ra sản phẩm này. Sau rất nhiều lần ghé thăm tôi đã hiểu được sự khó khăn và nỗ lực của người nông dân, nên tôi đã nghĩ mình có sứ mệnh phải làm cho sản phẩm này tuyệt vời hơn.

Đến hiện tại tôi vẫn không quên biểu cảm và lời nói của khách hàng khi họ dùng sản phẩm đầu tay của chúng tôi và khen ngon. Lần này, được gặp gỡ và cùng phát triển sản phẩm với Bà Sumoto, chúng tôi đã có thể tạo ra sản phẩm tuyệt vời với bột mầm lúa mạch, giúp cho nhà sản xuất chúng tôi thực hiện được mong muốn đem đến sản phẩm tốt cho khách hàng. Rất mong quý khách hãy thường thức đến giọt cuối cùng.



Giải đáp thắc mắc/ đặt hàng

 0120-797-055

Thời gian 9:00~16:00 thứ 2~thứ 6
Nghỉ các ngày lễ tết và thứ 7 chủ nhật



詳しくは
こちらから