

活性酸素を抑えて腸内環境を整える
ノンカフェイン抗酸化健康飲料

クロックティー™

健康・美容・
ダイエットに！
美味しく簡単
出来上り！

(焙煎茶：黒米・米粒麦・挽割り大豆・粳発芽玄米 / 黄金比率 独自製法)

- ◆ 普段のお茶としてホット、アイスで ◆ カフェタイムにレモン、ミルクで
- ◆ 砂糖、蜂蜜、シロップを入れても ◆ 晩酌の焼酎、ウィスキーにも

※煮出し時間によって濃さは変わります、お好みに合わせて調整してください。



東京都 M・S 様 睡眠に実感！

今まで、何をやっても、ダメでした。

若いときから睡眠が苦手で、睡眠に良いモノ、コトを幾度となく試してきましたが、ダメでした。クロックティーを飲んで変わるか半信半疑だった私ですが、本当に変わったんです(笑)

2週間くらい経った頃、最初の数日でも睡眠が良くなった感覚はあったのですが、今までにない深い睡眠を何年振りが分からないくらいに経験しました・・・今では睡眠が変わって生活が楽しくなりました。

心ばかりか、目も良く見えるようになって、お腹とお肌の調子もバッチリです。

もちろん、様々な原因で、たまに寝にくいときもありますが・・・(苦笑)

もっと早くに出会えていればと思いました！是非、同じ体験をしてもらいたいです(笑顔) (効果には個人差があります)

「クロックティー」は、楊貴妃が健康美容食として食していたとされる黒米と米粒麦、挽き割り大豆、粳発芽玄米を黄金比率配合し、エナジーサイクル焙煎(独自製法)をすることにより黒米、米粒麦、挽き割り大豆、粳発芽玄米の持つ豊富なポリフェノール(抗酸化作用)と様々な栄養、また旨味を最大限に引き出しております。

そして黒焼き(焙煎)は、昔から民間療法にも用いられており、物理学、腸内環境学、栄養学的に考えられる最高素材焙煎ですので、活性酸素過剰抑制、腸内環境正常化など様々な効果が期待できます。



※強い抗酸化作用(体内では呼吸をする限り、常に活性酸素が生み出され、過剰になると自身の細胞を傷つけ、生活習慣病の誘因となります、クロックティーポリフェノールは、この活性酸素を抑制する力が強いアントシアニン、メラノイジンが多く含まれています)



＜美味しいクロックティーの淹れ方＞

例1) やかんに水を入れ、沸騰後クロックティーを入れます。(約10分煮出し)

(目安: 水1リットルに対してクロックティー大さじ1, 5杯 約13g)

※煮出し後のクロックティーは、10倍に膨れて底に残ります、美味しくおかわり感覚で食せます。

例2) 茶こしにクロックティーを適量入れ、上からお湯をかけます。

(茶こしは、成分が出にくい場合があります) ※基本的には、沸騰煮出しをオススメします。



名称: クロックティー(焙煎茶)

原材料: 黒米・米粒麦・挽き割り大豆・粳発芽玄米

内容量: 400g(煮出し約31リットル分)

賞味期限: 1年間

原産国: 日本

販売価格: ¥2,500(税別)

ご注文・お問い合わせ先

フリーダイヤル 0120-673-259

知温
新故
LABO

2020年までに日本の生活習慣病罹患率を減少させます

日本腸内環境協会™

腸内環境株式会社

〒193-0835

東京都八王子市千人町3-1-14-1F

TEL: 042-673-2595

FAX: 042-673-2594

URL: <http://chounai-kankyoku.com>