

歳のせいだが、  
疲れがとれない...  
なんとなく、  
最近、だるい...

いやいや、  
あきらめるには  
早すぎます！！

●はちの子は  
アミノ酸の宝庫です。

ローヤルゼリーやはちみつ、花粉など、私たちがふだん体に良いとして摂取している食品を、毎日与えられて育つ蜂の子は、こうした栄養素を一度自分の体に取り込むことによって、良質な天然アミノ酸に変えていきます。そのアミノ酸が簡単・手軽に、しかも天然そのままに摂れるのが・・・『蜂さん』なのです。



●2200年の歴史をもつ  
「ミツバチの子」

蜂の子が体に良い食品である、と初めて紹介されたのは、今から2200年前に記載された本草書「意訳神農草経」においてです。

この書物は、自然界に存在する365種類の素材を記載したもので、それぞれを上・中・下の3つ

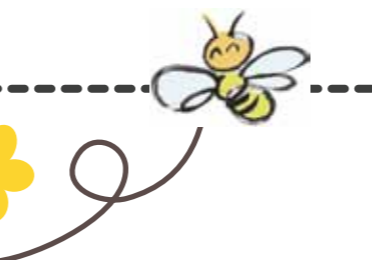
のタイプに分けています。「蜂さん」の原料である蜂の子は上に分類されており、長い歴史の中でたくさんの人たちの健康に役立ってきた食品であることがわかります。



まほろば 蜂さん  
内容量 オリーブタイプ：440mg×50 カプセル  
ミネラルタイプ：310mg×50 カプセル  
価格：9,800円(税込)

原材料  
【オリーブ&亜麻仁油タイプ】 エキストラバージンオリーブ油、亜麻仁油、蜂の子粉末、冬虫夏草子実体、熊笹粉末、還元水飴、霊芝粉末、山伏茸粉末、加工澱粉、グリセリン、ミツロウ、ユーケマ藻末、勿兀酸ナトリウム、植物レシチン(大豆由来)

【ミネラル乳酸菌タイプ】 乳酸菌(ミネラル含む)、蜂の子粉末、冬虫夏草子実体、熊笹粉末、霊芝粉末、山伏茸粉末、HPMC(原材料の一部に乳を含む)



蜂さん Q&A

Q1.「蜂さん」はどんな人が飲むとよいのでしょうか？

A:原料であるミツバチの子は昔から「体力・気力をつけて元気になりたい」「寒さに弱い」といった時に役立ってきた食品です。

「蜂さん」はお薬ではなく、健康食品ですから毎日の生活に組み入れていただけるとよいと思います。

Q2.「蜂さん」の成分を教えてください。

A:栄養豊富な蜂の子を、100%無添加のまま粉末化。

はちみつやローヤルゼリー、花粉など栄養豊富な食物を食べて育つ蜂の子をベースとして、長い歴史の中で食効が伝えられている冬虫夏草、クマザサ、霊芝、ヤマブシタケ、さらにオリーブオイルや亜麻仁油、ミネラル乳酸菌を配合していますので、様々な良質の食品の相乗作用が働き「若々しさと元気の源」としてお勧めします。

Q3.どのくらいの期間飲むと実感できるでしょうか？

A:「蜂さん」はお薬ではなく健康食品ですので、短期間で効果を期待して飲んでいただくものではありません。個人差もありますが、まずは3~4ヶ月を目安にお召し上がりいただくことをお勧めします。短期間にたくさんの量を飲むよりも、少量でも1年、2年と長くお召し上がりいただくほど、嬉しいお声を頂戴しております。

Q4.1日に何かプセルを、いつ飲めばよいのでしょうか？

A:お薬ではありませんので、量も時間も特に決まりはありません。

自然そのままの無添加食品ですので多めに飲んでも心配ありませんが、1日1~3カプセルを目安に、体調に合わせてお召し上がりください。時間につきましては、朝一番や就寝前、日に三度の食事時などに決めると忘れずに続けられるかと思えます。なお胃腸の弱い方は、食後に多めのぬるま湯でお召し上がりいただくことをお勧めいたします。

お客様の声

●年齢に逆行して体がよく動くんです

スポーツが好きでよく体を動かすのですが、年齢に逆行して体がよく動くように感じています。(笑)寒い冬は苦手でしたが、あまり気にならなくなってきたので、もうこれは欠かせません。(東京都・Hさん・30代)

●大好きな庭いじりをしながら、孫達と遊ぶことが出来る幸せ

還暦を越えたあたりから、体力の衰えを感じ始めていましたが、おかげさまで今はその頃より元気になったように思います。(笑)大好きな庭いじりをしながら、孫達と遊ぶことが出来る幸せを実感しています。(札幌市・Oさん・70代)

※商品の体感には個人差がございます。商品の効果を保証するものではありません

しわが気になる  
化粧のりが悪い  
こんな方におススメ  
頭がすっきりしない  
集中力が続かない  
風邪をひきやすい  
丈夫になりたい

はちみつ  
数千年前の遺跡からも発見されているミツバチ。古くからその高い栄養価で人類に貢献してきました。

ローヤルゼリー  
美と健康の源として、美容や若々しさを求める人に人気があります。

花粉  
パーフェクトフードともよばれるほど、栄養のバランスが良い食品です。

栄養たっぷりの蜂の子に、さらにプラス！

ヤマブシタケ  
長い歴史の中で薬膳料理の素材としても珍重されてきました。

冬虫夏草  
気力・体力を充実させる食品として珍重されてきました。

クマザサ  
保存性の高さから、日本の食文化においてとても大切に扱われてきました。

エキストラバージンオリーブオイル

霊芝  
2000年以上昔から、たいへん貴重な仙草として、珍重されてきました。

亜麻仁油

ミネラル乳酸菌

信州の「へボ」と呼ばれる蜂の子の料理

蜂の子は、日本では信州地方のような山間地において食材の調達がままならないような時に、アミノ酸が豊富でビタミンやミネラルといった栄養素のバランスも良い食材として活躍したと考えられます。



自然食 まほろば NATURAL & ORGANIC

ご注文・お問い合わせは 〒063-0035 札幌市西区西野5条3丁目1-1

TEL:011-665-6624 FAX:011-665-6689

ホームページhttp://www.mahoroba-jp.net