

特製 3 年熟成発酵飲料

FASTING PREMIUM

山田式ミネラルファスティング

最上の鮮度重視

「ファスティングプレミアム」

野菜や果物の良いところだけをそのままボトリングする。

ただそれだけにこだわりました。

水や土や風をもたらす優れた風土、心で育てる方々の想いが凝縮した
—— そんな、体に美味しい逸品です。

ファスティングプレミアムを構成する体に大切な天然栄養素

MSM

メチルスルフォニルメタン

「美」と関係の深い
有機のイオウを含む成分

カルニチン

植物食材ではとりづらい
脂肪燃焼サポート成分

Mg

マグネシウム

生命活動と切り離せない
海と植物に多いミネラル

DETOXIFICATION

FASTING
PREMIUM

特製

3年熟成発酵飲料

約 75 種類の厳選素材を使用

NU SCIENCE

約 75 種類の厳選素材とモンゴルの乳酸菌で作った
ナチュラルジンジャー（生姜）テイストの自然発酵飲料
ファスティングプレミアム 内容量 720ml

ファスティングプレミアム

野菜果物発酵飲料

岡山吉備高原の契約農家による
約75種類の厳選素材を使用。

高原地域の気候を活かした自然発酵を行い、
熟成と合わせて完成に約3年半の歳月をかけた
プレミアムな発酵エキスを使用しています。

発酵に使う乳酸菌も標高1000m以上、
昼夜の温度差が激しい過酷なモンゴル地域で
採取されたプレミアム乳酸菌を使用。

防腐剤、合成保存料等は一切使用せずに、
安全・安心を第一とし、
原材料一つ一つの生産から始まる
徹底した品質管理で製造を行っています。

栄養成分表示 (100ml) あたり

エネルギー	241kcal
タンパク質	1.3 g
脂質	0.2 g
炭水化物	58.4 g
食塩相当量	0.06 g
マグネシウム	120mg
カリウム	370mg
L-カルニチン	250mg
MSM	583mg

吉備高原でとれた物が中心の厳選された原材料

植物発酵エキスのための原材料

黒砂糖、キャベツ、イチゴ、リンゴ、ダイコン、モモ（実）、トマト、ユズ、
キュウリ、カキ（実）、キウイフルーツ、ナス、小松菜、ホウレンソウ、ピーマン、
セロリ、ゴーヤ、ニンジン、ナシ、チンゲンサイ、シソ、ウメ、プルーン、
イヨカン、ビタミン菜、ヨモギ、カボチャ、大豆（分別生産流通管理済み）、
イチジク、ヤマブドウ、ゴボウ、オリゴ糖、ブロッコリー、ミカン、ブドウ、
カリン、パセリ、アスパラガス、セリ、レイシ、キイチゴ、日本山人参（葉・茎）、
ケール、玄米、大麦若葉、コンブ、モロヘイヤ、スイートコーン、キンカン、
米ぬか、シイタケ、ミツバ、ミョウガ、レモン、ココア、キクラゲ、ヒバマタ、
根コンブ、ワカメ、ブルーベリー、グミ、ブラックベリー、アカメガシワ、
クマザサ、ヤマモモ、アケビ（実）、オオバコ、スギナ、ビワの葉、ヒジキ、
マイタケ、冬イチゴ、ウコン、レンコン、ショウガ

そのほかの原材料

梅果汁、フラクトオリゴ糖、さくらんぼ果汁、生姜汁、MSM、カルニチン、
赤シソエキス / 塩化マグネシウム

※原材料の一部にリンゴ・モモ・キウイフルーツ・大豆を含む