

2014年
9月3日
新発売

ダイエット系しょうがドリンク

あの「熱いでしょうが!」が
パワーアップして帰ってきた!

もっと熱いでしょうが!

冷え女子の味方『熱いでしょうが!』がパワーアップ!
新たな成分とフレーバーが加わり、生まれ変わって帰ってきました。

「カプシカム」や「α-リポ酸」「アミノ酸BCAA」、そして根強い人気の「しょうが」を配合した、新発想のダイエット系しょうがドリンク。あったかいお湯で溶かして体の中から温まる、寒い季節にぴったりのドリンクです。いま話題の成分「フォースリーン®」と「黒しょうが」も加わり、ますますパワーアップして帰ってきた『熱いでしょうが!』で、目指せもっとイイ女!



熱いでしょうが!
ジンジャーレモン味
8g×6包入 445円(税抜)



熱いでしょうが!
ジンジャーチョコ味
8.5g×5包入 445円(税抜)



NEW!

従来の成分に話題の2成分をプラス!

フォースリーン®

黒しょうが

- しょうが ●アミノ酸 BCAA ●α-リポ酸
- L-カルニチン ●カプシカム ●L-シトルリン ●メリロート

NEW!

ジンジャーチョコ味が新登場!

ジンジャーレモン味

ジンジャーチョコ味

寒い朝の出勤前に。
速攻でパワーチャージ!

帰宅時のリラックスタイムに。
心も体もほっこり。

New!

『熱いでしょうが!』の パワーアップの秘密とは!? パワフルな2成分を新たにブレンド!

フォースリーン®

(コレウスフォルスコリ抽出物)

コレウスフォルスコリは、インドの一般家庭でよく食べられるシソ科の植物。サプリメントとしては「フォースリーン®」という名前です。

メラメラサポート

糖分サポート

※フォースリーンの商標は株式会社サピンサジャパンコーポレーション、または関連会社の登録商標です。

黒しょうが

別名「黒ウコン」とも呼ばれる、最近話題の素材。タイ・ラオスではおなじみのハーブの1種で、健康維持によいとされています。

あたためサポート

めぐりサポート



もちろん、従来の成分もしっかり配合



しょうが

しょうがに含まれる辛味成分は、血行を促進したり体を温めたりすると言われています。

アミノ酸BCAA

BCAAとは、体内で合成されない9種類の必須アミノ酸のうちの3成分バリン・ロイシン・イソロイシンの総称で、筋肉のエネルギー源となる必須アミノ酸です。

α-リポ酸

もともと体内にある成分ですが、その量は20代をピークに減少しています。メラメラをサポートすると言われる成分です。

L-カルニチン

エネルギー消費に欠かせないアミノ酸で、メラメラをサポートすると言われる成分です。

カプシカム

唐辛子の辛味をもたらす主成分で、メラメラをサポートしています。

シトルリン

1930年に日本でスイカから発見された、アミノ酸の一種。めぐりをサポートします。

メリロート

マメ科のハーブでクマリンという成分を含んでいます。めぐりをサポートします。



アツイ成分がダイエットを熱烈サポート!

New2 『熱いでしょうが!』を
かしこく取り入れる! シーンにあわせて選べる 2つの味

速攻パワーチャージしたいときに!

ジンジャーレモン味



スパイシーなしょうがを黒糖とはちみつで飲みやすくアレンジしました。速攻で「カーツ」と温まります。

Power charge

運動前に

出勤前に



ほっこりリラックスしたいときに!

ジンジャーチョコ味



冬に飲みたいホットチョコ(ココア)としょうがのベストコンビネーション。心も体もほっこり温まります。

Relax

リラックス
タイムに

帰宅時の
ほっとひと息に



飲み方は簡単。お湯を注ぐだけ!

粉末1包分をカップに入れ、約120mlのお湯を注ぎ、よく混ぜてお召し上がりください。



MEMO

しょうが×レモンですぐにポカポカ

ジンジャーレモン味のおいしさの秘密は、「レモン果汁」「黒糖」「はちみつ」の絶妙なハーモニー。しょうがのおいしさを引き立てるレモン果汁とカプシカムのピリッとした辛味、まろやかな味わいに仕上げる黒糖とはちみつの甘味。これらをミックスすることで飲みやすさが格段にアップし、毎日飲みたくなる女性好みのおいしさが実現しました。飲むとすぐにポカポカしてくるので、朝目覚めたあとや体を動かす前のパワーチャージにぴったりです。



MEMO

チョコレートでじんわりポカポカ

寒い季節になると飲みたくなるホットチョコ(ココア*)。あのマイルドでほっこりした温かさが大好きという女性は多いと思います。ホットチョコは飲むと緩やかに温度が上昇するので、長い時間ポカポカが続くことが期待できます。また、チョコレートやココアに含まれる成分「テオブロミン」には、リラックス作用があると言われています。

*ホットチョコとココアの厳密な区分はなく、一般的には、粉末ココアから作られるものを「ホットチョコレート」と呼ぶことが多いです。

寒~い冬、みんなは何を飲んでいるの?

やっぱり「ココア」は大人気。
「しょうが湯」「ホットレモン」も支持を得ています。

冬に飲むものに関するアンケート調査では、老若男女問わず通年飲まれる「コーヒー」「日本茶・中国茶・ブレンド茶」「紅茶」に次いで「ココア」が人気。さらに「しょうが湯」「ホットレモン」も多く支持を得ているようです。ココア・しょうが湯・ホットレモンは、体をしっかりと温めてくれる飲み物。また、発酵した茶葉の中国茶・紅茶や、同じく発酵食品である味噌を使った味噌汁もオススメです。温め効果の高いホットドリンクをかしこく選べば、寒~い冬も怖くない!



最近話題の「黒しょうが」ってなに?

その正体は、しょうがに似た「ハーブ」。
タイやラオスなどで親しまれてきた植物です。

最近何かと目にする事の多い「黒しょうが」は、健康や美容への意識が高い人たちから注目を集めている話題の素材です。見た目がしょうがに似ていて切り口が黒っぽいことから「黒しょうが」と呼ばれていますが、その正体はハーブ。タイやラオスなどで親しまれてきた植物で、近年は日本でもサプリメントとして販売されることが増えてきました。女性に嬉しい成分満載の「黒しょうが」を、『熱いでしょうが!』で手軽に取り入れてみませんか?



「寒さ」と「ダイエット」の関係って?

「寒さ」を感じている女性は多数。
体が冷えていると、
どんどんヤセにくくなってしまいます。

私たちの体温は、1度下がると基礎代謝が約12%低下すると言われてます。女性の1日の平均基礎代謝量を1200kcalとした場合、体温が1度低くなると、1日で約144kcalのエネルギーを消費できないという計算に。特に近年は、運動不足・冬の薄着・バランスの悪い食事・体を冷やす食べものとり過ぎ・喫煙・シャワーのみの入浴・夏場の冷房のあたり過ぎなどの要因から、低体温の女性が増えていると言われてます。体が冷えていると、血液やリンパ液のめぐりが悪くなり、老廃物も排出しにくくなります。つまり、「寒さ」を放っておくと、どんどんヤセにくい体になってしまうのです。

なんと...
約144kcal
の差が!

