



プロテインを摂りながら腸内環境をサポート

FLORAPROTEIN

# フローラプロテイン

## Check!



1包で12gの上質なタンパク質と、腸活のためのパワフルな成分が効率よく摂取できます



水やミルクに溶けやすく、さっぱり飲みやすい



腸内環境をとことん研究して開発した、腸活のためのプロテイン



1回分が個包装なので持ち運びも便利



こだわりの原料を独自ブレンド!



### お召し上がり方

シェイカーなどに水、またはミルクなどを入れ、1回21gを混ぜてお召し上がりください

価格 ¥7,560(税込)

容量 14包

(1回/21g個包装×14包／約2週間分)

Point  
1

腸が喜ぶフラクトオリゴ糖と乳酸菌生産物質配合

フラクトオリゴ糖が腸内でビフィズス菌や乳酸菌などのエサとなり腸内フローラを整え、天然の腸活成分、乳酸菌生産物質が腸活を力強く後押しします。

Point  
2

腸活のためのパワフルな原料にこだわりました

食物繊維やミネラル豊富な桑の葉や、ポリフェノール・ルテインなどの抗酸化成分を含むスーパーフードのモリンガ。玄米麹の発酵由来の酵素などがプロテインの吸収を高め毎日の栄養をサポート。

Point  
3

植物由来のソイプロテイン採用

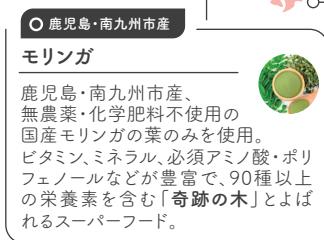
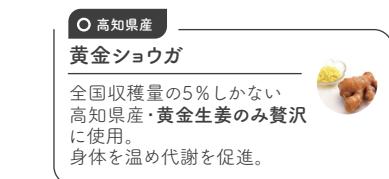
低脂肪で腹持ちが良く、女性に嬉しいイソフラボン配合。不足しがちななんばく質を気軽に補え、吸収率が高いのでボディメイクにもおススメ。プラントベースミルクのオーツミルクやアーモンドミルクと合わせると、さらに美味しく腸活パワーもアップします。

\* 砂糖、人工甘味料不使用

フローラプロテインは **ここがすごい!**

## FLORAPROTEIN

1包で12gの上質なタンパク質と、  
腸活のための国産成分が効率よく摂取できます



腸活のための **パワフルな原料** に  
こだわりました



○岐阜県

**玄米麹**



玄米麹は白米麹に比べ、  
消化吸収を助けるタンパク  
分解酵素活性が2倍の黄麹菌を  
使用。麹には多くの酵素が含まれ、  
タンパク質を分解して消化・吸収を  
助ける働きがあります。

○国内製造

**乳酸菌生産物質**



食物繊維をエサに、22種の善玉菌が  
生み出した短鎖脂肪酸・アミノ酸・  
ビタミン・ポリフェノールなど、約500種以上の  
有用成分をまるごと摂取できる。

○鹿児島県産

**桑の葉**



亜鉛、カルシウムなどのミネラルに  
富み、食物繊維が多く、活性酸素の  
除去や腸内環境の改善、血糖値上昇を  
抑える働きなどの健康効果があります。  
鹿児島で契約栽培され、無農薬・化学肥料  
不使用で安心。



POINT 腸に近い筋肉を  
鍛えることも大切!

フローラプロテインは

// こんな方におススメ //

美容と健康のため腸に負担をかけない  
プロテインを探していた方

腸活を日々のルーティーンに取り入れたい方

添加物、砂糖、甘味料、着色料、保存料が  
入っていないプロテインを選びたい方



Bichoサイトは  
こちら /