

売れすぎて
170万袋
突破!

アカモク健康習慣!

ネバネバは体に良い。

スーパーフード

アカモクのヒミツ!!



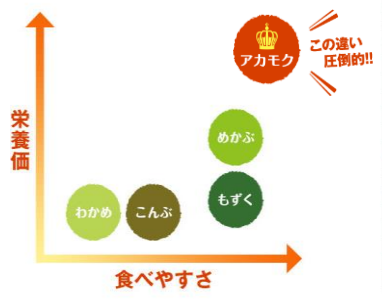
納豆・めかぶ・もずく...

ネバネバの食べ物は、どれも「身体に良い」と言われています。そんなトロネバ食材の中でも「アカモク」という海藻をご存じですか？

この「アカモク」が、今、身体や健康に良いスーパーフードとして、テレビや雑誌でも取り上げられ大注目されています。

食べなきゃ損!?

他の海藻とはケタ違い!!



海藻類の中でもアカモクに含まれるフコイダンの量はめかぶの3~5倍といわれています。さらに、加熱しても含有量がほとんど変わらないのです。他にも、スッキリにうれしいフコキサンチンや、身体を丈夫にするカルシウム・ビタミンKなど、他の海藻類に比べてミネラルの種類も食物繊維もケタ違いです。



〇フコイダン

海藻類のぬめりの部分に多く含まれる多糖類で、成分は食物繊維の仲間です。抗がん、コレステロール低下、抗ウイルス、肝機能向上、免疫力向上に関わる働きがあるとされ研究が進んでいます。臨床研究が深まるにつれ有効性の解明が期待される栄養素です。

〇フコキサンチン

海藻類に多く含まれおり、特にアカモクには豊富に含まれます。現在さまざまな機関において作用や効果が研究されており、がん細胞の増殖抑制や、抗炎症、抗酸化、抗肥満、抗糖尿病などへの作用が報告されつつあります。今後の研究でさらなる可能性が明らかになるかもしれません。

株式会社リプライオリティ【アカモクの達人】

豊島千草 Toyoshima@repriority.co.jp / 080-1389-2616

最も栄養が高くなる

一年の内たった**14日間**の間に収穫

一年でたった14日間



全国随一の栄養価が自慢です!

日本全国で採ることができるアカモクですが、弊社が使用しているアカモクは、九州は福岡（玄界灘）の海で採られた物のみを使用しています。九州の美しい海流、玄界灘で採れたアカモクの栄養素は、全国随一と言われてています。

玄界灘

玄界灘産
天然アカモク
漁の時期にも
徹底したコタワリ

アカモク研究の第一人者

北大・宮下教授スペシャルインタビュー

アカモクはそのまま食べることで
有用性が期待できる
非常に優秀な海藻といえますね。



北海道大学 大学院 水産科学研究員
宮下 和夫 教授

アカモクから出る**ネバネバ成分**は**フコイダン**です。私たちのイキイキとした生活を応援する嬉しいパワーを持っています。アカモクに含まれているフコイダンは数ある海藻の中でもダントツです。また褐藻類の仲間なので海の中では赤く見えるのですが、これは**フコキサンチン**の色です。フコキサンチンは**私たちの生活習慣による糖の悩み、シルエットをスッキリとさせてくれる**力を秘めている事が近年の研究で明らかになり世界中からそのメカニズムが注目されています。更にアカモクは、海藻類の中でも食物繊維が非常に多く、**カルシウムや鉄分といったミネラルも非常に多く**含まれています。美味しく constants に食べ続ける事が可能な、これだけのパワーに匹敵する食材はアカモク以外に中々ないでしょう。

かき揚げ



主食 旬の野菜やお好きな食材と一緒にかき揚げに。

サラダ



サラダ オイルやドレッシングと混ぜて、ボリューム満点のサラダに。

お好み焼き



おかず 山芋の代わりに入れて、フワフワのお好み焼きに。

酢の物



前菜 ボン酢やお醤油をかけてあっさりとした和え物に。

お味噌汁やお吸い物に!!



少し入れるだけで
食べごたえアップ。

炊きたてごはんとの相性バツグン!!



忙しい朝
ごはんにも。

体にイイ酢のものに!!



もう一品
ほしい時にも。

新食感の卵焼き!!



お弁当の
おかずにも。

簡単・美味しい・豊富な栄養!
健康な毎日を叶えます。