

お召し上がり方 & アレンジドリンク

お召し上がり方

栄養補助飲料として、計量カップで20mLを目安に1日1～2杯程度をお召し上がりください。飲用の際はよく振ってからお飲みください。

アレンジドリンクの作り方

希釈する場合は、約3～4倍の水で割るのがおすすめです。また、季節のベリーや果物を加えて、さらにフレッシュなビタミンCやポリフェノールと一緒に摂れるフィットケミカルドリンクもぜひお試しください。

※お湯などの熱いものとは混ぜないでください。



第三者分析機関による各種試験データを取得



「栄養成分分析試験成績書」検査機関：(一財)日本食品分析センター
「重金属分析試験成績書」検査機関：(一財)日本食品分析センター
「放射性物質の分析試験」検査機関：無添加食品販売協同組合検査センター
「マウスに対する急性毒性試験」検査機関：(一社)東京群生食品衛生協会 東京食品技術研究所
「残留農薬一斉分析(443項目)」検査機関：(株)食環境衛生研究所

ルビーロマン配合のスーパー・ラグジュアリー酵素飲料

ハーブザイム® 113 グランプロ ルビーロマン

限定品

価格 9,870円

[本体価格 9,400円]

- 内容量: 500mL [MADE IN JAPAN]
- 計量カップ、液漏れ防止替栓キャップ付
- 賞味期限: 製造より2年(未開封時)

- 安息香酸不使用
- 保存料不使用
- 白砂糖不使用
- 人工甘味料不使用
- 着色料不使用
- 香料不使用

原材料名: 植物発酵液(粗糖、りんご、パイナップル、大根、ごぼう、にんじん、たまねぎ、しいたけ、じゃがいも、青パプリカ、アスパラ、甘夏、イチじく、いちじく、いんげん、うなぎのき、えりんぎ、大葉、おくら、かいわれ、梅、かぶ、おぼろ、カリフラワー、キャベツ、きゅうり、きんかん、くまざ、グリーンリーフ、クレソン、ゴーヤ、こごみ、小松菜、ごんぶ、サツマイモ、サトモ、サニーレタス、ししとう、しそ、しめじ、春菊、しょうが、すいか、ズッキーニ、たらのめ、チンゲン菜、とうもろこし、トマト、なし、なす、なのな、なめこ、にら、にんにく、のり、はくさい、パセリ、バナナ、ピーマン、ひじき、ふき、ぶどう、ブルーベリー、ほうれん草、ぼんかん、まいたけ、マッシュルーム、みかん、みずな、三つ葉、みょうが、メロン、大豆もやし、モロコシ、インゲン、モロヘイヤ、ゆず、らっきょ、レモン、れんこん、わかめ、わけげ、うり、ゆりね、よもぎ、発芽玄米、アマランサス、もちあわ、小豆、胚芽押入麦、赤米、押しもち麦、黒米、はと麦、うるち玄米、もち玄米、大豆、青大豆、大ひき、黒豆、黒ごま、黒もちあわ、ザクロ、マンゴスチン、ゴジベリー、ブルーベリー、チョコベリー、クランベリー、ビルベリー、ラズベリー、ボイセンベリー、ブラックベリー、ザクロ濃縮果汁、フルーゼ濃縮果汁(ブドウ、ザクロ、マンゴスチン、ゴジベリー、ブルーベリー、チョコベリー、クランベリー、リンゴ、ビルベリー)、レモン濃縮果汁、ユズ果汁、ブドウ濃縮果汁、梅エキス、リンゴ濃縮果汁(原材料の一部に大豆、りんご、バナナを含む)

～酵素ファスティングダイエットに最適な
世界オンリーワンのハイクラス酵素飲料～

ハーブザイム® 113 グランプロ シリーズ プレーン/ジンジャー/オラックス

- 安息香酸不使用
- 保存料不使用
- 白砂糖不使用
- 人工甘味料不使用
- 着色料不使用
- 香料不使用

価格 9,870円 [本体価格 9,400円] [MADE IN JAPAN]

■ 内容量: 500mL ■ 計量カップ、液漏れ防止替栓キャップ付

■ お申し込み・お問い合わせは



プログレード認定品

サロン専売

本製品は認定サロンの対面カウンセリングを経てお使いいただくサロン専売品であり、サロンでの施術効率サポートを目的としています。

総発売元: 株式会社エステプロラボ

URL <http://www.esthepro-labo.com/>

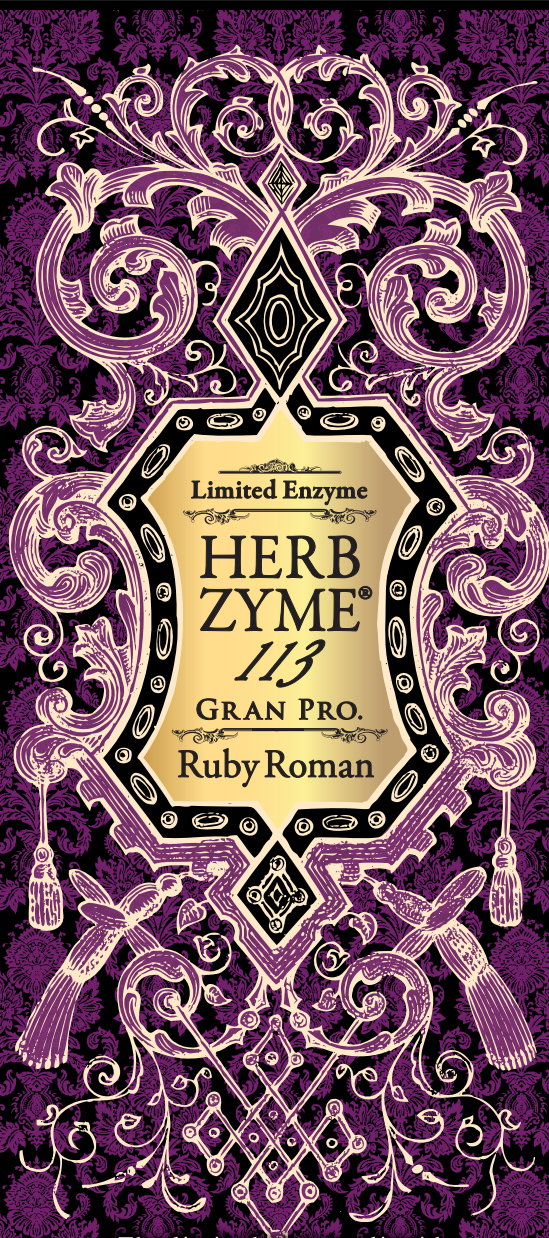
- ◆ NPO法人 鶴見酵素栄養学協会 賛助会員
- ◆ 公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 正会員
- ◆ 一般社団法人 日本エステティック業協会 賛助会員
- ◆ 公益財団法人 日本フィットネス協会 賛助会員
- ◆ Antioxidant Unit研究会 賛助会員

※「ハーブザイム」は株式会社エステプロラボの登録商標です。
Copyright © Esthe.Pro.Labo.co., Ltd. All rights reserved.
著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータが当社に無断で複製・スキャン・転載することを強く禁じます。

HZRR_201312

Esthe Pro Labo®

for esthetic professional use



The limited enzyme liquid
combined with exclusive grapes
“Ruby Roman”
for those specials



for authorized professional salon use

選ばれし方だけのための特別限定バージョン
贅を極めたスーパー・ラグジュアリー酵素飲料

至宝の「ルビーロマン」配合 リミテッド エンザイム 誕生。

年齢による「サビのリスク」に着目し、全113種類の国産植物を
伝統的な「ヒノキ樽」でダブル自然発酵させたハイクラス
酵素飲料「ハーブザイム® 113 グランプロ オラックス」に、
“赤い宝石”と謳われる石川県産の高級ぶどう
「ルビーロマン」を配合。贅を極めた
スーパー・ラグジュアリー酵素飲料に
仕上げました。日頃の感謝の気持ちを
込めてお届けする、選ばれし方だけの
ためのリミテッド エンザイムです。

宝石にいちばん近い果実「ルビーロマン」

陽光に輝くたわやかな粒、ルビーと見紛うばかりの鮮やかな発色。石川県のぶどう生産者が14年もの歳月を費やして育成した「ルビーロマン」は、巨峰の約2倍といわれる大きな粒と、口いっぱいに弾ける清らかな果汁が特徴。ひと房に数十万円もの高値がつくこともある、まさに宝石のように高貴で希少なぶどうです。

収穫期は7月下旬から9月下旬ごろ。2013年は天候の影響で予定の約6割のみの出荷量となる中、どうにか数を確保。数量限定のリミテッド エンザイムが誕生しました。

「サビのリスク」と闘う「フィテケミカル成分」を豊富に 含有した12種のフルーツを厳選配合

ベースとなる「ハーブザイム® 113 グランプロ オラックス」には、「フィテケミカル成分」を豊富に含有した12種のフルーツをはじめとする113種類の植物原料を使用。アメリカの農務省が開発した抗酸化力の強さを示す指標ORAC(オラック)値において高い数値を記録しています。

※「ハーブザイム® 113 グランプロ オラックス」
ORAC値分析(1mlあたり)
試験機関：(一財)日本食品分析センター



12種のフルーツを厳選配合



植物原料 全113種類

1.青パパイヤ 2.アスパラ 3.甘藷 4.イチゴ 5.いちじく 6.いよかん 7.インゲン 8.うど 9.えのき 10.えりんぎ 11.大葉 12.おくら 13.かいわれ 14.柿 15.かぼ 16.かぼちゃ 17.カリフラワー 18.キャベツ 19.きゅうり 20.きんかん 21.くまき 22.グレープフルーツ 23.クレソン 24.ゴーヤ 25.こごみ 26.ごぼう 27.小松菜 28.こんぶ 29.サツマイモ 30.サトイモ 31.サニーレタス 32.いんげい 33.ししとう 34.しそ 35.しめじ 36.じゃがいも 37.春菊 38.しょうが 39.すいか 40.スプラウト 41.大根 42.たまねぎ 43.たらこ 44.チンゲン菜 45.とうもろこし 46.トマト 47.なす 48.ななし 49.のぼり 50.わかめ 51.はちまき 52.はくさい 53.はるいんげん 54.はるきん 55.パイナップル 56.はなだい 57.はなだい 58.はなだい 59.はなだい 60.はなだい 61.はなだい 62.はなだい 63.ブルーベリー 64.ブロッコリー 65.ほうれん草 66.ぼんかん 67.おくら 68.マッシュルーム 69.みかん 70.みずな 71.みつば 72.みょうろ 73.もろこ 74.大豆もやし 75.モロコ 76.モロヘイヤ 77.あずき 78.ささげ 79.リンゴ 80.レモン 81.れんこん 82.わかめ 83.わけぎ 84.りゅう 85.ゆりね 86.よもぎ 87.発芽玄米 88.アマンサス 89.もも 90.小豆 91.胚芽押し麦 92.黒米 93.押しもち麦 94.黒米 95.はと麦 96.うるち玄米 97.もち玄米 98.大豆 99.青大豆 100.大豆 101.黒豆 102.黒ごま 103.黒もち 104.ザクロ 105.マングスチン 106.ゴジベリー 107.ブルーベリー 108.チョコベリー 109.クランベリー 110.ビルベリー 111.ラズベリー 112.ボイセイベリー 113.ブラックベリー



ハーブザイム® 113 グランプロ ルビーロマン

HERBZYME® 113 GRAN PRO. Ruby Roman

長年「ヒノキ樽」に棲みついた天然の複合酵素 (酵母・植物性乳酸菌)による発酵

国産植物の発酵に人口培養された酵母などは一切加えません。自然の酵母・植物性乳酸菌が生息する「ヒノキ樽」を使用して発酵させる、長年受け継がれてきた伝統的な製法によるものです。



ヒノキ樽を使用した伝統製法



ブクブクと泡を立てる第二次発酵

ヒノキ樽・伝統製法

酵素原液中の「乳酸菌数・酵母数」の検査結果

第三者機関にて、樽の底の部分にある酵素原液に含まれる有用菌数を分析しました。

検査機関：(一財)岐阜県公衆衛生検査センター

ダブル自然発酵

「喜界島のさとうきび粗糖」を使用し、 浸透圧により養分を抽出

粗糖・浸透圧抽出法



酵素は奄美大島の東方に浮かぶ隆起珊瑚礁の島「喜界島」さとうきび粗糖を使用し浸透圧抽出しています。隆起サンゴ礁のアルカリ性の土壌で栽培されるさとうきびの粗糖は、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富で、「コク」と「旨味」があります。

一切「水」などを加えない無希釈の植物酵素原液

「水」や「オリゴ糖エキス」「麦芽糖エキス」など、

非加水製法

かさ増しのための液体を一切加えず発酵させた無希釈の植物酵素原液です。

「熱」を加えて煮込まない製法

非加熱製法

酵素は熱に弱い性質のため、発酵・熟成の工程では「水やエキスを加えて煮出す」などの加熱製法は行いません。

※113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合