

無農薬栽培の国産大麦若葉を使用し、大麦若葉末を約30%増量

## ノエビア 青汁

2017年8月5日発売

ノエビアは、「ノエビア 青汁」を2017年8月5日にリニューアル発売します。無農薬栽培の国産大麦若葉を使用。従来品と比較して、大麦若葉末を約30%増量し、食物繊維を約2倍に増量しました。マイルドな味と、すっきりとしたのどごしで、食物繊維などの栄養素が不足しがちな現代人の食生活をサポートします。全国の販売店、通信販売にてご購入いただけます。

**ノエビア 青汁 96g(3.2g×30包) 3,800円(税込4,104円)**



### 【商品特長】

#### ◆栄養豊富な大麦若葉末を約30%増量

食物繊維や鉄分・カルシウムをはじめとするミネラル、ビタミンなど、数多くの栄養素が含まれる大麦若葉末を、従来品より約30%増量しました。

#### 「ノエビア 青汁」の大麦若葉へのこだわり

- ・九州の契約農家で栽培
- ・無農薬栽培の大麦若葉のみを使用
- ・収穫後、24時間以内に加工
- ・素材をまるごと粉砕する「微粉碎加工」で、一般的な圧搾製法では搾りきれない栄養素を余すところなく使用



大麦若葉

#### ◆食物繊維を約2倍に増量

水溶性食物繊維「難消化性デキストリン」を増量し、食物繊維が約2倍になりました。食物繊維が不足しがちな現代人の食生活をサポートします。

#### ◆毎日継続しやすいおいしさ

新鮮な大麦若葉を微粉碎加工しているので、水に溶けやすく、すっきりとしたのどごしです。きな粉と黒ごまをブレンドし、苦みが少なくマイルドな味に仕上げました。

### 【原材料】

大麦若葉末、難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）、還元麦芽糖、黒ごま末、きな粉、トレハロース、卵殻カルシウム

### 【お召し上がり方】

1日1～2包が目安です。1包を100mL程度の水などによく溶かしてお召し上がりください。

#### <マスコミの方からのお問い合わせ>

株式会社ノエビア グループ宣伝企画部 鈴木・神谷・中尾  
 〒104-8208 東京都中央区銀座 7-6-15  
 TEL 03-5568-0361 FAX 03-5568-0449  
 MAIL [news@noevir.co.jp](mailto:news@noevir.co.jp)

#### <お客さまからのお問い合わせ>

0120-401-001 【ノエビアお客さまサービス室】  
<http://noevirstyle.jp> オンラインショップ【ノエビアスタイル】