

北海道 水果&胶原蛋白3000

天食用此甜点，
越发美丽！
只需掺入与牛奶和豆奶即可



哈密瓜口味



草莓口味

靓丽人群的甜点

「每天可以吃到美味的胶原蛋白，特别是能吃到安全放心的胶原蛋白」的来自北海道女性呼声而开发出来的产品。

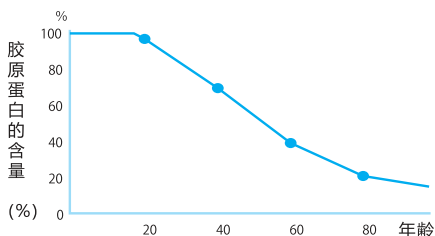
本产品含有北海道天然鲑鱼提炼出的胶原蛋白3000mg，加之北海道产水果而制成的产品。

作为牛奶和豆奶的名产地的北海道来说，我们将美丽带给世界。

由北海道产天然鲑鱼制成的安全放心的胶原蛋白，每包含有3000mg胶原蛋白成分

胶原蛋白3000mg

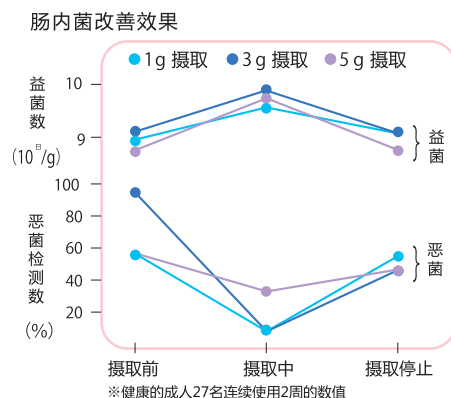
胶原蛋白的原料一般使用的是牛，猪和养殖的淡水鱼，这些动物的饲料中含有化学物质，遗传因子替换物质，同时养殖的环境污染也会直接影响到原料的品质。而「北海道水果&胶原蛋白3000」使用的是高品质的北海道产天然鲑鱼所提炼出来的纯胶原蛋白，消费者可以安全放心的使用。



每包中含有500mg聚果糖

聚果糖500mg

聚果糖是制造肠内的益生菌双歧杆菌，调整肠内环境的重要成分。由于所有的营养成分都需要通过肠来吸收，因此肠的清洁与健康程度直接影响到人体营养的吸收程度。同时聚果糖可以促进牛奶和豆奶中的钙，镁等矿物质的吸收。



口味有北海道产草莓和哈密瓜的2种口味

以北海道产的水果为原料

北海道有着优越的自然环境和幅员辽阔的农地，被称为日本的食料基地和美味的故乡。北海道位于日本的最北端，内陆地区由于温差很大，所以甜美水果的宝库。此产品就是使用了北海道产的草莓和哈密瓜。现在还在开发其他的北海道水果口味的产品，敬请期待。

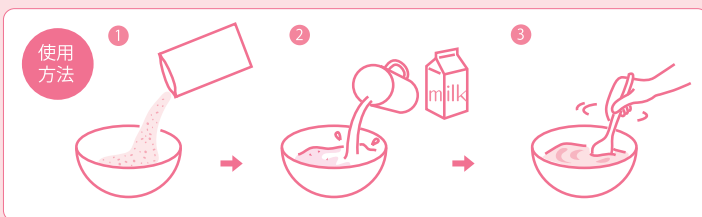


北海道 水果&胶原蛋白 3000 草莓

只需与牛奶
搅拌即可



145.6g (10.4g x 14包)



- ① 将1包「北海道水果 & 胶原蛋白3000」放入杯中。
 - ② 一边搅拌，一边倒入凉牛奶100ml或豆奶80ml。
* 如果加入过多的牛奶或豆奶的话，就无法凝固。
 - ③ 搅拌1-2分后即可食用。
* 如果没有凝固彻底的话，请放入冰箱冷却30分钟左右。
- 豆奶也可以凝固。
 - 减少牛奶的量可以增加弹力。

安全放心的生产制造过程

生产于日本国内GMP资质的工厂，安全放心。

名称 北海道水果&胶原蛋白 3000 (草莓 & 哈密瓜)

名称	甜点粉末
原材料名称	【草莓口味】 砂糖、胶原蛋白(鲑鱼提炼)、凝固剂(卡拉胶)、草莓果肉粉末、聚多糖、香料、柠檬酸、天然色素(原料一部分含有鲑鱼成分) 【哈密瓜口味】 砂糖、胶原蛋白(鲑鱼提炼)、薑黄提取物、凝固剂(卡拉胶)、草莓果肉粉末、聚多糖、香料、柠檬酸、天然色素(原料一部分含有鲑鱼成分)
含量	145.6g (10.4g×14包)
保质期	描述外底部
保存方法	常温的阴暗处
销售者	株式会社北国生活社 北海道札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階

营养含量 (1包(10.4g)中)

能量	36.35kcal	Na	63.7g
蛋白质	2.58g	胶原蛋白	3000mg
脂肪	00g	聚多糖	500mg
碳水化合物	7.14g		

使用100ml的牛奶调制完成后126kcal

(引用: 能量“普通牛奶”的食品标准表日本第五的组成2005年修订版)

不使用糖精

日本产

简单使用方法

- 在冰箱中冷藏或冷冻，都是非常美味的实用方法。



- 涂抹在松饼，或加入蛋奶松饼，尝试更多的食用方式。



- 除了草莓和哈密瓜的口味以外，加入其他的新鲜水果，会变得更加美味。



- 将冷冻后的果冻搅碎，加入牛奶，可调制出美味的奶稀。



Company Info / 咨询方式

North Life Co.,Ltd.
Uni Bldg. 2F, 1-1, Nishimachi-Kita, 6-Chome, Nishi-Ku, Sapporo, Hokkaido, JAPAN, 063-0061
Tel (81)-11-887-7970 (Japanese) Fax (81)-11-887-7971 (Japanese, English)
E-mail naito@nlife.jp (Japanese, English) URL <http://www.nlife.jp/>