

よもぎ蒸しサロンのオーナー様、ご担当者様へ

スーパーフード モリンガ蒸し

はじめてみませんか？

♪
今ある設備で簡単導入！
よもぎとのブレンドも人気です！

国連 (FAO) も推奨！スーパーフード モリンガ

- 栄養成分 - ※100g あたり (自社調べ)

アミノ酸
米酢の

97倍

ポリフェノール
赤ワインの

8倍

マグネシウム
卵の

36倍

カルシウム
牛乳の

20倍

ビタミンC
オレンジの

7倍

食物繊維
レタスの

28倍

ビタミンA
ほうれん草の

13倍

GABA
発芽玄米の

30倍

すべて合わせると

90 種以上の栄養素

46 種以上の抗酸化作用

期待される 効 能

成人病の予防
便秘解消
不眠の改善
ダイエット効果
アンチエイジング
肌トラブルの改善
免疫力アップ
抗菌作用
抗がん作用
貧血の改善

※ご希望により研究機関による詳しい成分表をお送りいたします

裏面もご覧ください

喜びぞくぞく！モリンガ蒸し体験ご感想

よもぎ蒸しに比べて汗が出始めるのが早く、たくさん出ている感じがしました。コロナの自粛で運動不足になり、体がだるかったのですが、モリンガ蒸しをしてからむくみが取れて調子が良くなりました。代謝も上がったのでダイエット効果にも期待しています。

リモートワークでノートパソコンでの作業が多く、肩周りのコリが酷かったのですが、施術してから筋肉の硬直が取れて楽になりました。不眠気味だったのですが、モリンガ蒸しをしてからよく眠れるようになった気がします。

出産後、冷えが気になるようになり、温活として試してみました。施術が終わってからも、体が内側からポカポカして気分が良かったです。夏は職場のエアコンがきつくなるのでクーラー病対策として続けたいと思っています。

※個人の感想です



- モリンガが蒸し素材としておすすめな理由 -

モリンガは汚水をも浄化する優れたデトックス効果をもち、実際にモリンガ蒸しを体験した方からは発汗作用が高く、高い効果を感じたとの声も頂いております。また腫を収縮させるという特性があり、よもぎ同様に出産後の女性にお勧めです。

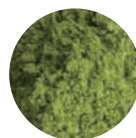
イーブの石垣島モリンガが高品質な6つの理由

弊社のモリンガはモリンガ栽培に適した石垣島の提携農場にて無農薬で自然栽培しています。収穫後は葉のみを手積みで選別し独自の低温乾燥で8時間をかけて低温乾燥・殺菌。より新鮮で無添加の状態出荷しているためモリンガ本来の栄養価を高く残しております。

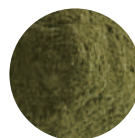


違いは色にも！

無農薬・無添加の弊社のモリンガに比べ、海外生産のモリンガは茎や根が混ざったり保存料が使われていることで栄養素が失われて退色している可能性があります。



イーブ製



海外産



MORINGA
ISHIGAKI

052-955-0552

株式会社イーブ 〒462-0844 愛知県名古屋市北区清水 1-7-9

✉ moringa@yeep.jp

🌐 moringa-japan.com/



MORINGA.JAPAN

お試しサンプルのご依頼・お見積り・他製品のご紹介 ご相談だけでもお気軽にどうぞ！