3種類の黒は健康の源。

体力と気力のアップで
元気生活をサポートします。

三重田村薬品の

黒王

特許成分配合
DHA・EPA配合

120粒入

携帯に便利！
ピルケース付き！

健康にこだわった厳選素材　毎日の元気をお届けします。

宮崎県綾町産
有機玄米
黒酢もろみ

青森県天間林産
発酵
黒にんにく

和歌山県有田川町産
黒卵黄油

- 元気が続かない……
- 集中力が持続しない…
- 肌の調子が悪い…

こんなあなたへ…3種類の黒で健康増進。

黒酢もろみのこだわり

黒酢の材料となる玄米は宮崎県綾町産。完全無農薬の環境下で有機栽培されたものを使用しています。水は宮崎県綾町の大自然の中、名水百選に指定された水のみで仕込んでおり、玄米、水ともに厳選された天然素材を使用しています。

黒酢もろみとは？

黒酢を熟成させている間に、かめの底に沈殿物として溜まる物質のことです。黒酢そのものと比べて有機酸・アミノ酸の含有量は多く、まさに黒酢の栄養素のかたまりと言えるものです。

アミノ酸とは？

骨や臓器、筋肉などを構成するタンパク質の元がアミノ酸です。アミノ酸は食物などから摂取しなければなりませんが、黒酢には多種類のアミノ酸が豊富に含まれています。疲れやすい方、ダイエット・美容に関心がある方におすすめできます。

黒にんにくのこだわり

青森県天間林産の福地ホワイト六片種のにんにくを贅沢に使用しています。さらに、約30日間かけて熟成発酵させ、黒にんにくは生まれます。

普通のにんにくと、どう違う？

一、においが少ない

ほとんどにおいがなく、もしゲップをしてもにおいません。

二、胃にしみません

一般のにんにくは胃にしみることがありますが、黒力は胃腸が弱い方にも安心して、飲んでいただけます。

三、より強力なパワー

抗酸化力が普通のにんにくと比べて10倍も強く、ポリフェノールは生にんにくの約5倍（10倍以上の場合もあり）もあります。

黒卵黄油のこだわり

和歌山県有田川町産。無農薬の餌のみで育てられた鶏の卵を原料とした黒卵黄油を使用しています。

黒卵黄油とは？

昔ながらの製法で作った卵黄油のことです。鶏の卵の黄身だけを取り出して、長時間とろ火で煎りあげていきます。この間に卵黄の水分が蒸発し、最後には黒い固体と液体だけが残ります。これらを目の細かい布などで包み、十分にこすと黒い液体のみが少量だけ得られます。これが黒卵黄油です。卵黄油は卵からわずかしか取れない貴重な成分で、レシチンを高度に含んでいます。

レシチンとは？

レシチンは、大豆や卵黄油に含まれている注目株の成分であり、脳神経などの神経組織の構成成分であるリン脂質の一種です。めぐりをサポートする大切な成分であり、うっかりが気になる方にもおすすめです。身体が弱い方、肌を美しく保ちたい方、受験生や育ち盛りのお子様にもピッタリ！ぜひ摂ってお召したい栄養素です。

三つの黒以外にもあなたを元気にする栄養素が含まれています。

静岡産しみず港で揚げたびんちょうマグロを加工。

DHA・EPAの特徴

DHA（ドコサヘキソエン酸）とEPA（エイコサペンタエン酸）は、青魚に多く含まれる栄養素です。
黒王では、特許出願中のハイブリッド抽出法でとれたDHAだけを配合しています。DHA・EPAは、赤ちゃんから高齢の方まで、男女問わず人間には必要なものですので、健康に気遣う全ての方におすすめの栄養素です。

※ハイブリッド抽出法：真空と加圧、低温と加熱というハイブリッド環境下で、鮮度・品質を維持する抽出のことです。

現在問題となっているトランス脂肪酸がゼロ！ビタミンA、D、Eを天然の状態で摂ることができます。

◆お問い合わせ・ご注文は…

三重田村薬品株式会社

〒515-0044 三重県松阪市久保町 1855-201
FAX (0598)29-0035
TEL(0598)29-0011