



L型発酵乳酸カルシウム

# カルファット®

カラダにカルシウム、  
ごはんにはカルファット。

顆粒が溶けやすくなってリニューアル!

大 2g×150包

本体価格 9,400円  
(税込10,152円)

小 2g×40包

本体価格 2,800円  
(税込3,024円)



## つかい方いろいろ

### ▶お米とカルファット

米2合に対して1包を目安に混ぜて炊くと、  
ごはんがふっくらと炊け、味も変わりません!

### ▶普段のお料理にカルファット

お味噌汁や煮物など普段のお料理にもお使いいただけます。

お米の味を変えずに  
ふあっとおいしく!



カルシウム  
280mg配合!  
(1包当たり)

水に溶けやすい

L型発酵乳酸  
カルシウム

カルシウムの  
吸収をサポート

ビタミンD<sub>3</sub>

どんな料理にでも  
使える

溶けやすい  
顆粒タイプ

特定原材料等  
28品目

不使用

カルファットのL型発酵乳酸カルシウムは、  
水に溶けやすいカルシウム



### ビタミンDってどんな働きをするの?

ビタミンDは、カルシウムの吸収を促進します。  
さらに、骨へのカルシウム沈着を助ける働きもあるため、  
ビタミンDは骨の健康に重要なビタミンなのです。



株式会社 白寿生科学研究所

本社 〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷1-37-5

お客様相談室 TEL 0120-05-8910

企業公式サイト <http://www.hakuju.co.jp/>

2020.01 改訂

すこやかサブリ  
HAKUJU

お申込み、お問い合わせは



200120-B-1831