



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D₃

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