

熊笹の緑の野菜

ササロン®が出来るまで

- 1 採取
- 2 選別
- 3 細断
- 4 洗浄・ポイル
- 5 乾燥
- 6 粗粉碎
- 7 選別
- 8 微粉末化
- 9 打錠
- 10 検査
- 11 充填



熊笹の緑の野菜「ササロン」は、北海道の大雪山系を中心に自生している栄養豊かなクマザサを使用しております。

また本来は身体に取り込まれにくい様々な栄養素をまんべんなく吸収できるように独自の技術で微粉末化し、さらにオリゴ糖などを配合して飲みやすい粒状にしました。

ササロンは、国内の製造工場にて厳しい品質管理のもと製造されています。

## ササロン®

栄養成分表示 28粒(5.04g)あたり

熱量	15.4kcal	カリウム	30.5mg
たんばく質	0.5g	ビタミンA	10.9mg
脂質	0.5g	ビタミンB <sub>2</sub>	0.03mg
炭水化物	3.5g	ビタミンB <sub>6</sub>	0.02mg
糖質	0.7g	ビタミンE	0.13mg
食物繊維	2.8g	ビタミンK	64μg
食塩相当量	0.002g	葉酸	10μg
鉄	0.3mg	ピオチン	0.78μg
リン	4.5mg	葉緑素	11mg
<b>【必須アミノ酸】</b>			
トリプトファン	9.2mg	バリン	24.3mg
リジン	25.4mg	ロイシン	36.6mg
メチオニン	9.1mg	イソロイシン	18.0mg
フェニルアラニン	23.8mg	ヒスチジン	10.1mg
スレオニン	20.5mg		



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  
お問合わせ ▶ 0120-05-8910  
<http://www.hakuju.co.jp/>

お問い合わせは下記へ  
取扱店



姉妹品として、海の野菜・海藻アルカロンと顆粒タイプ(6,000円(税込6,480円))がございます。  
併せてお召し上がりください。



120217-B-1017  
[2015.11改訂3]

すこやかサブリ  
HAKUJU

熊笹の緑の野菜(栄養補助食品)

# ササロン®

新鮮な空気と輝く太陽の恵みを受けて育った栄養豊富なクマザサを精製して作り上げました。



アルミ袋/302g  
本体価格 5,400円  
(税込 5,832円)

ボトル/151g  
本体価格 3,400円  
(税込 3,672円)



株式会社 白寿生科学研究所

# 食

## は健康づくりの原点です。

熊笹の緑の野菜「ササロン」は、昭和32年から今日までずっと、そしてこれからも皆様の健康づくりをお手伝い致します。



### 日本人の食生活の変化と栄養の偏り

日本人の食生活は豊かになり、肉食中心の食事やスナック菓子、加工食品など「好きなものしか食べない生活」を送る人が増えています。

その結果、栄養バランスが偏ってしまい生活習慣病に苦しむ人が増加してしまいました。

毎食ごとにバランスよく栄養を摂る、これはとても難しい事ではありますが、健やかな生活を送るためには欠かせない要素なのです。

#### ■ 不溶性食物繊維

水に溶けない食物繊維は便のかさを増やしたり、腸壁へ適度な刺激を与えて排便を助けます。

また腸内にいるビフィズス菌などの善玉菌を定着しやすくし、腸内環境を整える手助けをします。



POINT

食物繊維は機能や役割の異なる不溶性食物繊維と水溶性食物繊維の2種類がありバランス良く摂ることが大切です。クマザサには不溶性食物繊維が多く含まれます。

### クマザサが持つ豊富な栄養素

クマザサには、食物繊維をはじめ、鉄分やビタミンAやビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンE、葉酸などのビタミン、必須アミノ酸などの栄養素が豊富に含まれています。

アミノ酸の中でも体内で合成できない必須アミノ酸は食品から摂らなければなりません。

ササロンは、クマザサの持つ栄養成分を効率的に吸収できるよう微粉末を粒状にした、手軽でバランスの良い栄養補助食品です。



#### 「アミノ酸スコア」

アミノ酸は身体を構成する「たんぱく質」の材料で、私たちにとって必要不可欠な栄養成分です。

たんぱく質を効率よく摂取するための目安として、理想的な必須アミノ酸（9種類）の組み合わせを想定し栄養価を判断する「アミノ酸スコア」というものがあります。

必須アミノ酸はどれか一つの種類が必要量から不足するとほかの必須アミノ酸もそのレベルまでしか働きません。

アミノ酸スコアが100に近いほど良質なたんぱく質を含む食品といえます。

クマザサのアミノ酸スコアは**100!**

### 身体を健康を左右する「腸内環境」

人間の腸は植物で言うと「根」の部分に相当します。

つまり腸内環境を整えることは健康維持に欠かせない重要な要素なのです。

#### 一口メモ 食物繊維とビフィズス菌

食物繊維やオリゴ糖は、胃で消化されず腸まで届き、善玉菌である「ビフィズス菌」の栄養となります。善玉菌を増やし腸内環境を整えることに役立ちます。



健康の維持増進のための3つの要素

## 「3つの生活習慣」を改善しましょう!

イキイキとした暮らしを送るために欠かせない「3つの要素」。それがハクジユからのご提案「三位一体の生活習慣の改善」です。ぜひ皆様も実践して、より健康的な生活を!

バランスのとれた食事

ゆとりある精神

適度な運動

健康的な生活を送るためには、心・食・運動の3つの生活習慣を見直し、改善することが必要です。

#### 「継続」のところがけを!

せっかく3つの生活習慣改善を実践しても、日々の継続がなければ意味がありません。

毎日の栄養摂取をより手軽に無理なく継続するため、

熊笹の緑の野菜「ササロン」をぜひお役立てください。

