

こんにちは！

美味しさ・安心安全で

選ぶならこの逸品！！

桑の葉まるごと青汁 の魅力をお伝えします☆



生産メーカー
担当：山崎
3人娘の父。自称イクメン☆
ゴミ出しは僕の担当です（笑）
趣味は少林寺拳法。



【桑の葉まるごと青汁】

スティック 10本入 / 30本入

ガハハハハハ

富士山の北西に位置する山間の町、
「山梨県市川三郷町」。
自然豊かな山の中に広がる桑畑。
そこに生産者ハンさんの
大きな笑い声が響き渡ります。

標高 300 ～ 700m の高知で栽培され
ている桑の葉。寒暖の差があるため
肉厚で大きな葉が収穫できます。
その立派な姿から、地元の人には
「龍神桑」と呼ばれています。



桑も私達も元気いっぱい！
皆さんに、毎日安心して使って
頂きたいから、
農薬不使用・無消毒に
こだわっています☆

生産者：ハンさん
大きな体と大きな笑い声が
チャームポイント。
温泉が大好きな心燃える
熱い男。



桑の苗の栽培風景→

土を、ほっこりと掘り起こして
ふかふかの土を作ります。病気や
害虫に負けない桑を作るためには
土壌がしっかりしている必要が
あるためです。農薬を使わず、
土地本来の力を高める努力を
惜しみません。



振って作る！
シェイク♪シェイク♪

飲み方は簡単です♪

☆スティック 1本（2g）で、
500ml のペットボトル 1本分です。
*商品ウラ面の【飲み方】には、100cc で
溶いてとありますが、それは濃い飲み方です。



☆ペットボトル 500ml は少し多いわ…。
そんな方に♪
コップ 200cc ～ 250cc の水に、
スティック半分を溶かしてお
飲み下さい。

切っても又、切っても又、切っても又、
生えてくる木

『桑』



桑は生命力がとて強く、短い期間にグングン育ちます。荒地にも強く、中央アジアの砂漠地帯（シルクロード）でもたくましく生き抜きます。

良質なタンパク質やミネラルがいっぱいです！



Ca
カルシウム
2900mg
牛乳の 26.3 倍



食物繊維
37.3g
パセリの 5.4 倍



Fe
鉄
12.7mg
小松菜の 4.5 倍



K
カリウム
2100mg
キャベツの 10.5 倍



GABA
ギャバ
24000 μg

1年でここまで大きくなります！私の身長のごく倍くらいあるんですよ☆
(生産者：楠さん)

桑の葉には多種多様な有用成分が豊富に含まれています。栄養がぎゅっと詰まっているんですね♪
毎日の健康維持に大変オススメです。

そして、

桑の天然特有成分

桑の葉にしか含まれていない天然成分。糖分が気になる方、毎日の不摂生を気にしている方など、元氣と笑顔をお手伝いしてくれる健康成分です。

自社工場で加工
日本茶と同じ設備を完備！

濃いグリーンとまろやかな味には秘密があります♪

飲みやすさを研究したら、
「**日本茶製法**」に辿り着きました。

☆こんな方にオススメです☆

- ・野菜があまり摂れていない
- ・塩分が気になる
- ・お酒を飲み過ぎてしまう
- ・ダイエットしたい



その日その日で気温や温度、桑葉の状態が違うため、職人が全工程つきっきりで様子を見ながら仕上げていきます。

蒸す工程で、さっと蒸し上げる事で、濃い緑色が映えると同時に、余計な青臭さが抜かれます。



クセがないから、いろいろな使い方ができちゃいます☆

さっそくトライ！

はちみつきなこの桑ラテ

本品 1 本を少量のお湯で溶かし、はちみつきなこを適量入れて溶かします。最後に牛乳（豆乳）を注いで出来上がり♪

オススメ
NO.1

桑青汁の焼酎割り

お水 200cc に本品 1 本を溶かし、氷と焼酎をお好みの濃さで加えて下さい。すっきり美味しく、次の日目覚めも良いですよ♪

桑ごはん

炊飯器にお米 2 合と水をセットしたら、本品 1 本を加えてよく混ぜて炊きます。緑が映える桑ごはんは食卓を美しく彩ります。