

アンチエイジング



ミス・オブ・ザ・ジャパン2021

kanagawa ファイナリスト

《予防医学指導士》 柿沢直美さん

美肌&痩身!
便通、腸内環境
ダイエット&ビューティー



ファームメント
ゴールドの
お陰です。

38歳スッキリ
しました!

34歳
当時

約4年後

38歳
当時

34歳当時ポチャで下腹が出ていました。予防医学指導・エステ店経営、開店当初、ファームメントゴールドの販売店スタート。

そして、2021年度
ミス・オブ・ザ・ジャパンの
神奈川大会ファイナリストに選出

34歳当時の
柿沢さん

38歳当時の
柿沢さん

2016年6月10日(販売店スタート)

2020年10月時点

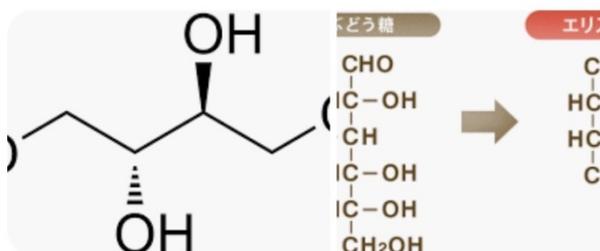
■ファーマメントゴールドの甘さについて！

本品の甘さは、砂糖のように、**血糖値を上げるものではありません**。その理由は、ブドウ糖(デキストロース)を発酵した結果、エリスリトール(化)となるからです。

逆に、ヒトにとって糖鎖も非常に重要な役割をしています。

(詳しくは、[弘前大学糖鎖の基礎知識](#)または、[独立行政法人東京都健康長寿医療センター 糖鎖](#))で検索下さい。

エリトリトール／エリスリトール



エリトリトール または エリスリトール とはメロン、ブドウや梨などの果実や醤油・味噌・清酒などの発酵食品に含まれている天然の糖アルコールで希少糖の一つに分類される。ブドウ糖を発酵させることにより作られる。非う蝕性の甘味料でありながらカロリーがほとんど無いことからダイエット甘味料として利用されている。[ウィキペディア](#)

化学式：C₄H₁₀O₄

沸点：330.5°C

エリスリトール※は、ダイエット糖類として**厚生労働省が認可**しているカロリーがほぼゼロの糖類でありその製造方法は、果実とブドウ糖(デキストロース)を発酵して作られる。

ファーマメントゴールドは、ブドウ糖(デキストロース)と青パイアヤを発酵して作られています。

また、エリスリトールもブドウ糖(デキストロース)とメロンなどの果実を発酵して作ります。

製造工程は、同じ発酵で同じ糖アルコールとなります。



野口英世博士
野口医学研究所品質推奨品

青パイアヤ&レスベラトロール
SOD (カタラーゼ) 発酵食品



Made in Japan

※詳しくは ([エリスリトール 糖尿病](#)) でGoogle、YouTube検索下さい。医師によるコメントの掲載があります。

【販売者】

株式会社橘フォーサイトグループ

〒104-0031 東京都中央区京橋3-9-4 新京橋ビル8階

しんらい通販 (健食研究・通販事業部)

0120-540-810

<https://tf-shinrai.com/>