



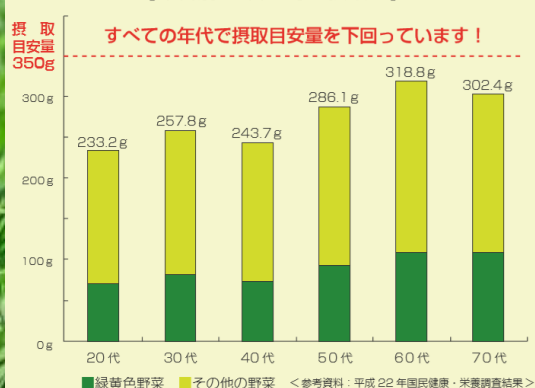
いま飲んでいる“青汁”に 満足していますか？

ノースグリーン North Green

ノースグリーンは、北海道の大地で無農薬栽培された大麦若葉を、こだわりの生搾り製法で造った青汁です。青汁の原料として知られる大麦若葉は、野菜不足や栄養を補う食品として注目されている健康食材です。

厚生労働省が推奨する「健康日本21」では、成人1人あたりの野菜摂取目標量を350gとしています。ほとんどの世代で摂取目標に達しておらず、多くの日本人が野菜不足であるというのが事実です。また、野菜自体の栄養価も昔に比べ低下していることから野菜だけで十分な栄養を補うことが難しくなっています。手軽に野菜不足を補えるノースグリーンナを、ご家族皆様の健康のため是非ご活用下さい。

【年代別 1日の野菜摂取量】



【野菜の栄養価の低下】

	ほうれん草		にんじん		ピーマン	
	鉄分	ビタミンC	鉄分	ビタミンC	カロテン	ビタミンC
1963年	3.3mg	100mg	0.5mg	7mg	600μg	100mg
2000年	2.0mg	35mg	0.2mg	4mg	400μg	76mg

＜可食部 100gあたり 参考資料：日本食品標準成分表(科学技術庁資源調査会編)＞



今の野菜は昔に比べて
大幅に栄養価が減っています！



健康と環境分野の研究を行うプロが作った
新鮮生搾り
北海道産大麦若葉エキス末



ノースグリーン 7つの“こだわり”

①生搾り製法

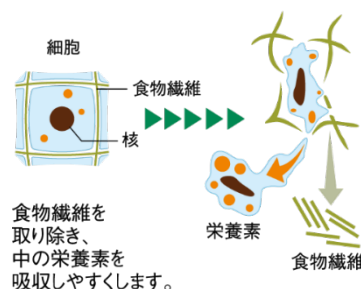
最大の特徴は製法です！一般的な大麦若葉の商品は大麦若葉をまず加熱して乾燥し、それを粉末にします。そのため加熱して乾燥した時点で、熱に弱い栄養素が壊れてしまいます。ノースグリーンは大麦若葉を生そのまま搾り、出来る限り熱をかけずに殺菌、乾燥した生搾りのエキスパウダーです。



②栄養素の吸収性が良い

野菜をそのまま食べても、栄養素は吸収されにくいと言われています。それは野菜の食物繊維「セルロース」が消化を妨げているからです。ノースグリーンは、大麦若葉の栄養素だけを搾り出し吸収性を高めています。

栄養素を吸収しやすい生しぼり製法



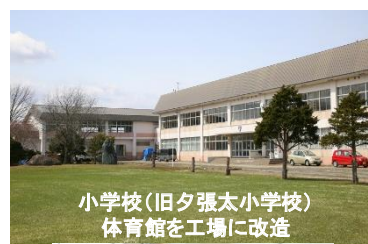
③北海道産

ノースグリーンは広大な大地、澄んだ空気、名水に恵まれた北海道産の大麦若葉を使用しています。



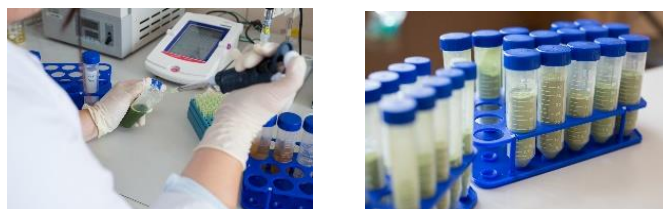
④町おこしに貢献

ノースグリーの工場は、廃校になった小学校の跡地を再利用しており、町おこし(空知郡南幌町)にも貢献しています。



⑤徹底した品質管理

ノースグリーンに使用する大麦若葉は栽培時無農薬で育てています。もちろん品質も厳重にチェックしています。



⑥美味しさ、飲みやすさにも自信

味覚センサー(味覚認識装置TS5000Z)を使ってノースグリーの美味しさを評価しました。素材本来の美味しさを最大限に引き出すために、添加物を使わず、ナチュラルな味わいに仕上がっています。

⑦食物繊維も補える

ノースグリーンはミネラルの吸収を妨げない「水溶性食物繊維」を配合しているため、現代人に不足しやすい食物繊維も補えます。