

沖縄 マルチアルジ



6種の

藻類

配合

クロレラ
Chlorella

植物性
Nannochloropsis
EPA

フコイダン
Fucoidan

植物性
Larrea tridactyla
DHA

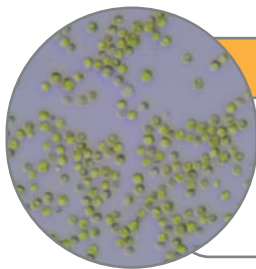
紅藻類
Agardhiella subulata
ミリン

海ぶどう
Sea grapes



金秀バイオ株式会社
KANEHIDE BIO CO., LTD.

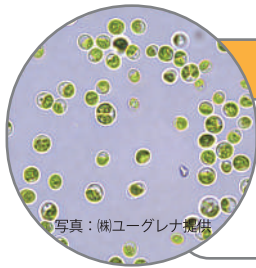
6 Kinds 6種の Of Algae 藻類



ナンノクロロプシス

海洋性微細藻類の一種で EPA が豊富に含まれている。生育に適した冷涼な気候の宮城県にて徹底した品質管理のもと培養されたナンノクロロプシスを使用している。

Nannochloropsis



写真：(株)ユーグレナ提供

クロレラ

淡水性微細藻類の一種で豊富なタンパク質や食物繊維の他、多くの栄養素が含まれているスーパーフードである。自然環境の豊かな石垣島産のクロレラを使用している。

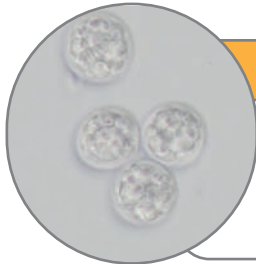
Chlorella



オキナワモズクフコイダン

オキナワモズクに含まれるフコイタンは水溶性多糖類の一種で様々な機能が報告されている。沖縄の豊かな海で育まれたオキナワモズクからわずか1%しか抽出されない貴重な成分である。

Fuoidan



ラビリンチュラ

海洋性微細藻類の一種で DHA が豊富に含まれている。DHA 産生能と増殖能の高い株を選抜し、外部環境の影響を受けない屋内で培養されたラビリンチュラを使用している。

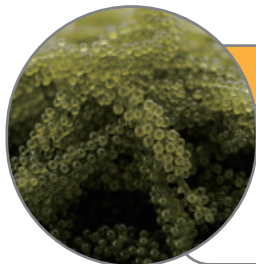
Labyrinthulea



紅藻類ミリン

ミリン科の海藻で赤色の色素タンパクが含まれている。近年その機能が明らかにされつつあり、新素材として期待されている。

Agardhiella subulata



海ぶどう

プチプチとした特有の食感が人気の海藻。小さな粒が連なり、ぶどうの房のようになっているのが特徴である。食物繊維や様々なミネラル類が含まれている。

Sea grapes

