

2017年1月19日(木)

予防医学のアンファーから、食品の新ブランドが登場 「Dr.'s Natural recipe(ドクターズ ナチュラル レシピ)」 新しい食のスタイル「クレンズフード」を提案！



ココロもカラダも軽くなる『クレンズフード』

アンファー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役:三山熊裕、以下「アンファー」)は、2017年1月19日(木)食品の新ブランド『Dr.'s Natural recipe(ドクターズ ナチュラル レシピ)』を発売致します。

ストレスを抱えながら多忙な日々を生きる女性たちは、常に美と健康のリスクに晒されています。そんな女性たちのために「ドクターズ ナチュラル レシピ」は“クレンズフード”という新しい食のスタイルを提案。低糖質や高食物繊維、フィトケミカルが豊富なフードで食事をサポートしていきます。さらに、安心・安全な食材であることにもこだわりました。だから続けることでココロもカラダもぐんぐん軽やかに。「ヘルシーなダイエット」を叶えてくれるはずです。

『ドクターズ ナチュラル レシピ』 3つの特徴

- ① 腸内環境を考えたクレンズフード**
“腸内フローラ”＝善玉菌と悪玉菌のバランスで決まる腸内環境。その改善にアンファーは独自の方法でアプローチします。加齢による身体の変化とともに腸内フローラも老化していくという問題に着目。善玉菌を摂って増やす“シンバイオティクス”設計のヨーグルトを中心に、クレンズフードが腸内環境を整えます。
- ② 豊富なフィトケミカル、グルテンフリー、低GI設計のヘルスコンシャス**
『ドクターズ ナチュラル レシピ』は、“食べてすっきり”の食物繊維や酵素、スーパーフード等を積極的に採用。グルテンフリーや低GI(低糖質)設計など、ヘルスコンシャスであることにこだわりました。毎日の食生活にプラスしたり置き換えるだけで、自然に美と健康を目指せます。
- ③ アレルギーフリー、食品添加物の制限にも配慮**
“食”は健康を守る医食同源。だから予防医学の発想から生まれた『ドクターズ ナチュラル レシピ』は、安心と安全に関して注意をはらっています。アレルギー特定原材料や食品添加物も極力使用を控え、フードによっては完全オーガニック設計や白砂糖不使用など、ナチュラルで信頼できる商品開発を心掛けています。

アンファー株式会社について

アンファー株式会社は、1987年に会社設立。「予防医学」をタグラインに掲げ、“「いつまでも美しく、健やかに生きる」というエイジングケア・ライフスタイルの実現を支援すること。”という企業理念のもと、すべての人々に本当の「美」と「健康」の提供を目指すトータルエイジングケア・カンパニーです。多くの医師や臨床機関・研究機関との密接なリレーションを構築しながら、「スカルプD」シリーズをはじめ、化粧品、医薬品や宅配冷凍ジュース等、様々なエイジングケア商品・サービスの企画・研究開発および販売を行っております。

ハイパフォーマンスなヨーグルトを簡単手作り。 『ピュアクレンズヨーグルト』で清々しいほどスッキリ！を体感。



『ピュアクレンズヨーグルト』は乳酸菌にビフィズス菌、酵母など15種類の菌を含み、善玉菌を届けると同時に増やす働きもある「シンバイオティクス」を採用しています。酵母由来のビタミンやミネラル、食物繊維やアミノ酸も豊富なうえに、オーガニックミネラル“フルボ酸”がバックアップ。簡単に手作りできる新鮮ヨーグルトだから、菌も酵素も活き活き。“美活”をパワフルにリードしてくれます。

『ピュアクレンズヨーグルト』

1g 8包 ¥3,195 (税込¥3,450)

500ml～1Lの牛乳に1包を入れ、
25℃の環境で24時間後に
お召し上がりいただけます。

※冬場や気温の低いところでは
『ヨーグルトウォーマー』
¥1,852(税込¥2,000)の使用を
おすすめします。

いつものヨーグルトとはここが違う

- 8種の菌を腸までしっかりデリバリー
- 手作りだから菌がフレッシュ、活き活き働く
- 「シンバイオティクス」で菌が増える
- フルボ酸・酵母・ビタミン・ミネラルも摂れる
- お家で簡単に手作り＆アレンジ
- 乳糖不耐症の人でも大丈夫



地層の恵み、オーガニックミネラル “フルボ酸”を美の新習慣に『プレシャスフルビックアクア』



オーガニックミネラル“フルボ酸”は植物が長い年月をかけて堆積した土壌から採取される有機酸の一種。70種以上の植物性ミネラルを含みます。『プレシャスフルビックアクア』は、飲み物やフードにプラスするだけで美的なライフスタイルをサポート。“飲む美容エッセンス”の感覚で、ぜひ毎日の習慣に！

『プレシャスフルビックアクア』の活用法

- 不規則な生活が続いて、栄養不足と感じたときに。
- 内側からビューティーケアをしたい…という方に。
- 忙しくてぐったりしがちなとき。
- オフィスでも自宅でも。コーヒーやサラダ等にプラスして。

『プレシャスフルビックアクア』

500ml ¥11,000 (税込¥11,880)
5～10倍に希釈。水やスムージー等、好きな飲み物に加えるなど、お召し上がり方は自由です。

注目のオーガニックミネラル 『有機フルボ酸』とは？

アメリカ・ユタ州の中央部、未だ手つかずの自然が残されたエリアには“黒い地層”と呼ばれる古代植物堆積層が存在します。そこで採取されたのが『有機フルボ酸』です。



「ドクターズ ナチュラル レシピ」のラインナップ！

～パスタにパンケーキ、グラノーラ、ローナッツ、クッキー
食事もおやつも、しっかり食べるほどスッキリとキレイが加速～

ダイエットサポートも100%植物性で



『ボタニカルライフプロテイン』
375g ¥3,195 (税込¥3,450)

忙しくて運動ができない人のために。またダイエット中のサポートフードとしてもおすすめのプロテインは、100%植物性。ビタミン、ミネラル豊富なスーパーフードを20種配合し、栄養バランスにも優れています。

グルメとキレイを叶えるパスタ



『スーパークレンズパスタ
(アサイー/ココナッツ)』
100g各¥417 (税込¥450)

1食分でレタス約5個分の食物繊維が入った生パスタは、グルテンフリーで低GI(低糖質)設計。国産米粉を使用したもちり食感グルメな人も満足。スーパーフードのアサイー、ココナッツの2タイプ。

パンケーキでスッキリ！なんて本当？



『ナチュラルクレンズパンケーキ』
400g ¥1,500 (税込¥1,620)

1日に必要な食物繊維が1食分で摂れるスーパーファイバーパンケーキが誕生。低GIのココナッツシュガーを採用し、糖質を通常のパンケーキの35%以上カット。オーガニック食物繊維の働きでスッキリ。グルテンフリー、アルミニウムフリーのベーキングパウダー使用。

フレッシュで種類が豊富だから続けられる



『フレッシュクレンズスムージー
(全11種)』 10食1セット
ヘルシーセット/ビューティエイジングケアセット ¥4,538 (税込¥4,900)
スーパークレンズセット
¥5,093 (税込¥5,500)

添加物、砂糖や甘味料もいっさい使わないピュアでナチュラルなレシピの冷凍スムージーは、手軽なうえにハイクオリティ。

●朝食もランチもディナーもヘルシーに

『オーガニックマッシュグリーン』
220g ¥1,204 (税込¥1,300)

グルテンフリー、アレルギーフリー、有機認定の完全オーガニック処方のグリーン。栄養価の高い3種のキヌアとアマランサスをチョイスし、靈芝も配合。

『スペシャルタイムグラノーラ
(ベリーベリーモーニング/ペッパーナイト)』
180g各¥1,500(税込¥1,620)

オーツ麦、ドライフルーツ、ナッツは100%オーガニック。高ファイバーのタイガーナッツを練り込んだグラノーラを、朝の活力スッキリと夜の活力チャージを考えたレシピで。

『オーガニックオリーブオイル』
270g ¥1,806 (税込¥1,950)

有機認定のオリーブオイルはサラダを始め、あらゆる料理のパートナーとして。オレイン酸はカラダをサポートし、健康管理にも貢献してくれます。

●おやつやスイーツが欲しいときに

『オーガニックアガベシロップ』
270g ¥1,389 (税込¥1,500)

リンゴよりも低いGI値を実現し、甘さは砂糖の1.3倍。有機認定、100%ナチュラルの甘味料は健康意識の高い女性たちに。コーヒーやお料理、スイーツ作りにと大活躍。

『スーパーチャクッキー』 20枚/1セット
140g ¥1,389 (税込¥1,500)

スーパーフードのチアシードを配合。小麦粉の代わりにおからを使ったグルテンフリーのクッキーだから、ダイエット中のおやつにも、美容フードとしてもおすすめ。

『オーガニックローナッツ』
130g ¥1,065 (税込¥1,150)

有機認定、ノンローストのナッツに、希少なミッドナイトビューティーレーズンをミックス。おやつタイムにそのまま食べても、サラダにトッピングしても。

【クレジット】

アンファーストア(<http://www.angfa-store.jp/>)、一部ショッピングサイト
ドクターズ ナチュラルレシピサイト
(www.foods.angfa-store.jp)

【お客様からのお問合わせ先】

アンファール TEL:0120-722-002
[営業時間:AM9時~PM9時(年中無休)]
お客様相談窓口: info@angfa-store.jp