

# Beautiful & Smart Life



## 美腸賢脳

グルテンフリー、ノンアレルギー  
チョコレートシリーズ

※アレルギー特定原材料28品目不使用

### 【乳酸菌ファイバーチョコレート】

◆グルテンフリーチョコレートに乳酸菌と有機食物繊維（イヌリン）を配合しキヌアパフを練り込んでいます。

### 【レーズンチョコレート】

◆アレルギー28品目不使用のチョコレートに、厳選されたレーズンを練り込んだ、一味違ったスイートチョコレートです。

### 【デーツチョコレート】

◆ペースト状にしたデーツにカカオバターとココアパウダーを加えガナッシュ風に仕上げました。

### 【チョコレートフレーク】

◆有機コーンフレークに対して、2倍量のたっぷりなグルテンフリーチョコレートだけを使った食べ応えあるチョコレートフレークです。

### 【塩ミントチョコレート】

◆グルテンフリーのチョコレートにミントと世界17種類の伝統海塩と竹塩をブレンドしたこだわりの塩を加えました。

## 美と健康と成長を食で応援する 美腸賢脳 倶楽部

美腸賢脳倶楽部



- ◆主催・監修: 辻 安全食品 株式会社
- ◆創立年月日 1979年5月24日
- ◆主な業務内容: 食物アレルギー対応食の開発、商品化、製造、提供、販売、講演、調理アドバイス等
- ◆主な取引先: 日本航空株式会社、全日本空輸株式会社、国立成育医療センター、国立福岡病院、国立相模原病院、埼玉県こども医療センター、長野県立こども病院、国立高知病院、国立病院機構 甲府病院、他全国の国公立病院、全国的生活協同組合、全国の地方自治体施設など
- ◆OEM商品開発: 某テーマパークリゾートホテル様、某三つ星レストラン様、某ファミリーレストラン様、某スイーツショップ様、某インナービューティー企業様 ほか
- ◆協力: 一般社団法人 日本速脳速読協会、東京大学未来ビジョン研究センター客員准教授医学博士 関谷剛、東京動物アレルギーセンター獣医学博士 川野浩志、現代健康研究所、ジェイビーエヌ株式会社
- ◆運営: 株式会社 のびる



美腸賢脳  
びちょうけんのおう

The brain is activated when the intestinal environment is adjusted.