

疲れていませんか？

疲れを癒すクエン酸飲料あります!!

和歌山
みなべ産

大粒
南高梅を

40個分
使用しています

うめ

ジュース
(アプレモア)

南高梅と赤紫蘇から生まれました・・・

史上最強クエン酸飲料 ～ アプリモア ～

★最強クエン酸飲料たる由縁★

	アプリモア	もろみ酢、黒酢
原料	紀州南部産の最高の南高梅と国産の赤紫蘇を使用	もろみ酢・・・「泡盛」や焼酎のもろみからできた天然醸造酢。 黒酢・・・米や玄米などを原料とし、発酵・熟成期間が通常より長く作られた酢。
クエン酸の種類	果実クエン酸 人の力を一切加えていない天然の良質なクエン酸です	発酵クエン酸 製造工程で発酵させる際に生成されるクエン酸
酸度	100mlあたり驚きの 3230mg (クエン酸換算)	100mlあたり A社 もろみ酢 1410mg B社 黒酢 740mg (上記のレベルのクエン酸含有量のものは高価なものが多い)
飲み方	水割り、ソーダ割、牛乳割、焼酎割などいろいろ	そのまま飲むもしくは水で割るなど
効果効能	飲んでいただいた方の約80%が何らかの効果あり (当社アンケート調査結果より)	—————
味	子供からお年寄りまで喜んでいただける自慢の美味しさ	飲みにくいわけではないが美味しいわけではない

日本人はやっぱり梅と紫蘇！

日本一のクエン酸飲料

疲労物質の乳酸を分解するクエン酸量が黒酢の6倍！

疲れ解消！若さの維持！
とお考えの方に！



お酒を楽しく健康的に！
とお考えの方に！

ノーベル賞で実証！ 世界が認めた「果実クエン酸」

クエン酸の不足は、全ての人体の疲労、老化、病気の原因を生み出します。毎日の食事をエネルギーに変え若さを保つ為に必要な物質だと、ノーベル賞で二度立証されています！

●アプリモアに含まれる天然成分の効果



梅果実クエン酸の効果

疲労回復・血流改善・新陳代謝の活発化
ダイエット・唾液効果・細胞の若返り効果

赤紫蘇の効果

解毒・アトピー予防・花粉症の予防
お肌の保湿効果

梅肉エキスの効果

血流改善・免疫能力向上・整腸・便秘改善



疲れを取るのはクエン酸です！

梅果実と赤紫蘇の健美飲料

梅の日本一の産地・和歌山県の南高梅大粒サイズを40個分、贅沢に使用しました。赤紫蘇、梅肉エキス、蜂蜜、ローヤルゼリー等をブレンドし飲みやすく仕上げました。天然の果実クエン酸がぎゅっと詰まった、体思いの健美飲料！ダイエットと美容効果も期待できる「アプリモア」をお勧め致します。クエン酸量はなんと黒酢の6倍と桁違いに多く入っています。水、ウーロン茶、ソーダ、牛乳等で5倍程に割ってお召し上がり下さい。ドレッシングとして使用するのも大好評です。



梅肉エキス配合のアプリモア

梅肉エキスは
青梅 1kgから
わずか20gしか
とれません！！

●血流改善効果のある物質
「ムメフラール」は、梅肉エキスにしか含まれない成分で、青梅を加熱する過程で生まれるものです。

アプリモア

710ml 3,150円(税込み)

1,780ml 6,300円(税込み)

ノンアルコールです

疲れをとるのはクエン酸!

紀州南部産大粒南高梅を40個使用

アプリモアは
日本一の
クエン酸含有量



+



=



【アプリモアで疲れ知らず】

◆クエン酸はノーベル賞で人体に必要不可欠な物質として証明されています。

ご存知でしたか?



健康 ドリンク 栄養 ドリンク では
疲れはとれない!?



南部産南高梅使用

世界が認めたクエン酸飲料をおすすめします!!

健康・栄養ドリンクは添加カフェインの覚醒作用やアルコールが入っていたりと、単に「気持ち良くなっただけ」とか…。

アプリモアはクエン酸入清涼飲料水だからお子様からお年寄りの方まで幅広くお飲み頂けます。

ESPOA

池留

〒350-1136

川越市 下新河岸20

E-mail: info@iketome.co.jp

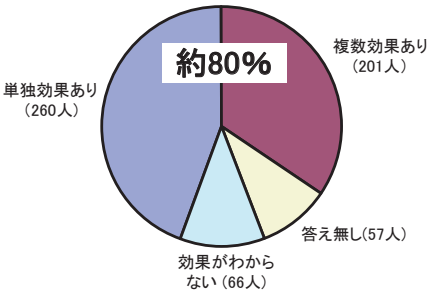
TEL : 049-242-0770

http://www.iiketome.co.jp

FAX : 049-242-6565

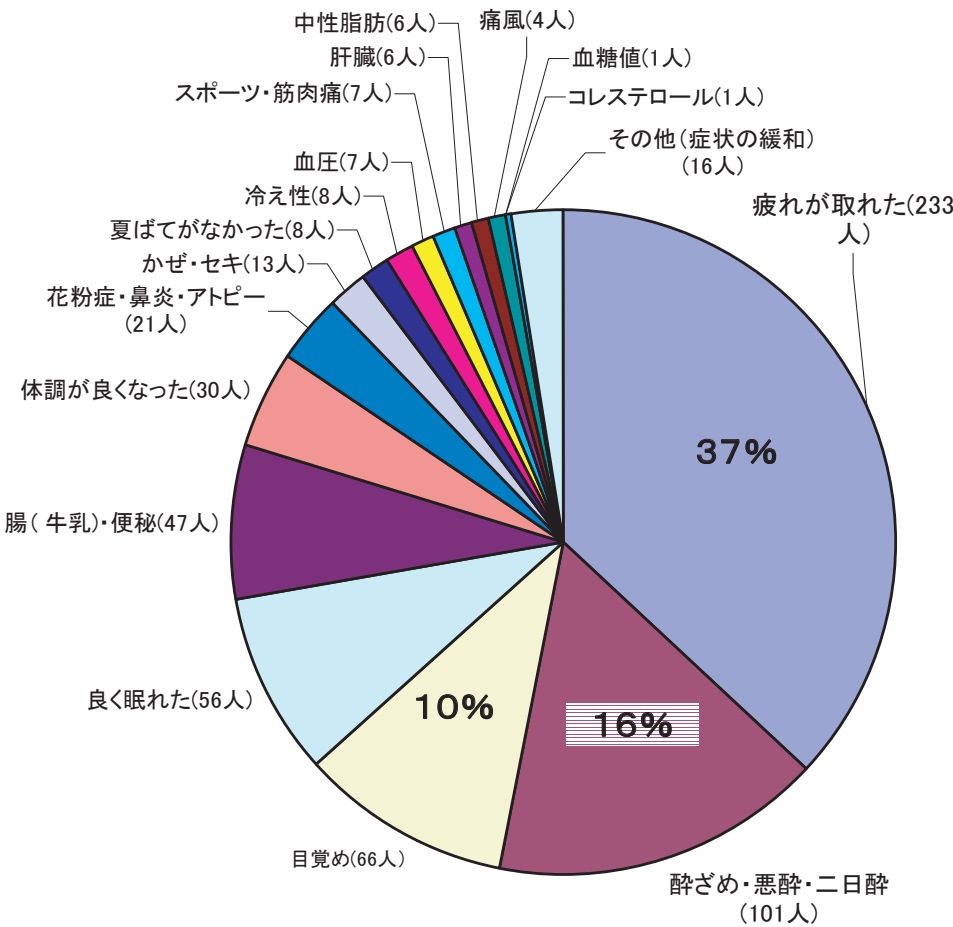
営業時間AM10:00~PM10:00(日・祭日はPM9:00まで) 定休日 毎週水曜日、毎月第三火曜日

584名のアンケート結果



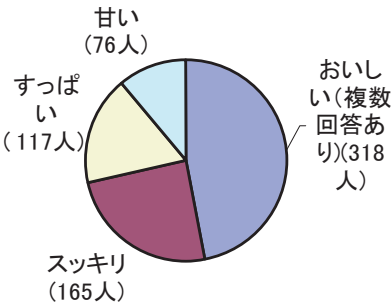
アプリモアを一度でも買って
いただいた584名のうち
約80%の人が効果あり！

効果のあった461名の症例(のべ症例数)

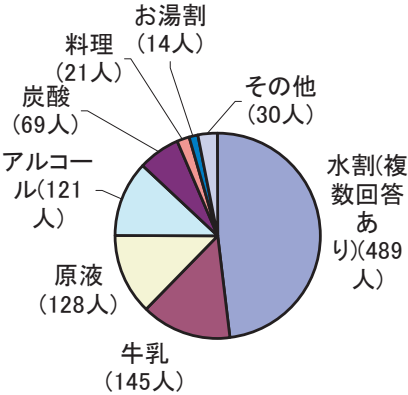


疲れが取れた	233人
酔ざめ・悪酔・二日酔	101人
目覚め	66人
良く眠れた	56人
腸(牛乳)・便秘	47人
体調が良くなった	30人
花粉症・鼻炎・アトピー	21人
かぜ・セキ	13人
夏ばてがなかった	8人
冷え性	8人
血圧	7人
スポーツ・筋肉痛	7人
肝臓	6人
中性脂肪	6人
痛風	4人
血糖値	1人
コレステロール	1人
その他(症状の緩和)	16人

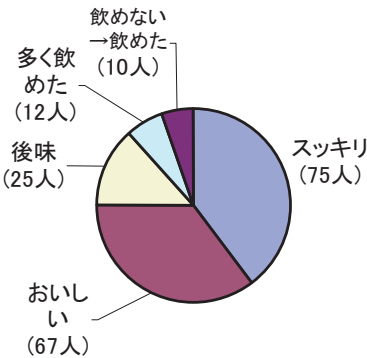
味



飲み方



アルコール割の味



46軒の販売店で、アプリモアを買われたお客様(1本～3年のご愛飲者まで)のデータです。

アプリモア

通

信

No.1

「絶好調！」と自信をもって言えますか？

特に病気もなく、毎日を元気に過ごしていると思っている方でも、「今日も私の体は絶好調！」と自信をもって大きな声で言える方はどれほどいらっしゃるでしょうか。

それは、いわゆる「未病」つまり「半健康で、病気になりつつある状態」かもしれません。この先にあるものが「生活習慣病」だったら……ここまでくると、他人事ではなくなってきましたか？

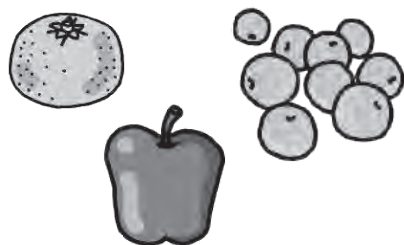
規則正しい生活、バランスの取れた食事、適度な運動が大事であることはいうまでもなく、意識しないと忘れがちになることもあります。

それがクエン酸です。

食物の栄養を分解し、人が生きるために必要なエネルギーを生成するクエン酸。他にも余分な脂肪を燃やし、自然治癒力を高め、疲れにくい体を作ります。継続的にクエン酸を積極的にとることで、昨日よりも好調な、新しい自分になりましょう。

次のうち、クエン酸含有量が一番多いのはどれでしょう？

- A. みかん
- B. りんご
- C. 梅



クエン酸に限らず、カルシウムや鉄分も豊富な梅。特に完熟の紀州南高梅は98%のクエン酸度があります。

【正解】C. 梅

● クエン酸の種類 ●

「クエン酸をとろう！」と思い立つたところで、「クエン酸」表記のある食品や飲料は山ほどあります。

そこで注意したいのが、大きくわけて3種のクエン酸があるということ。

①加工クエン酸＝粉や錠剤のサプリメント

②発酵クエン酸＝お酢などの醸造物

③果実クエン酸＝果実などの天然物

①は言うまでも無く人工的ですし、栄養素が単一的なので摂取量、取るタイミングなど様々な注意が必要です。

②は真面目に造られたものであれば問題ありませんが、クエン酸含有量の面で比べると、③の方がダントツに優れています。



完熟紀州南高梅
およそ40個分の
果汁を配合。天然のクエン酸たっぷり！

◆◇アプリモアの楽しみ方◇◆

ホットアプリモアティー アプリモア①：紅茶⑥

温かい紅茶にたっぷりとアプリモアをいれて軽くひと混ぜ。(手加減して少なめにいれると酸味が勝ってしまうので恐れずたっぷりと！)

お腹の中から体を温め、胃腸の調子を整えます。

風邪の引き始めにおススメ、おろし生姜を加えるとさらに効果がUPします。



アプリモア

通

信

No. 2

彩りだけではもったいない！

お刺身の下に敷かれたしそ：

高い殺菌・防腐効果を期待されての出番ですが、くたつとなつて食べる気にならず、ついそのまま捨ててしまいがち。

他にも料理の付け合せや薬味として重宝されていますが、実は最近、現代人にとってありがたい効果が期待できそうだと注目を浴びています。

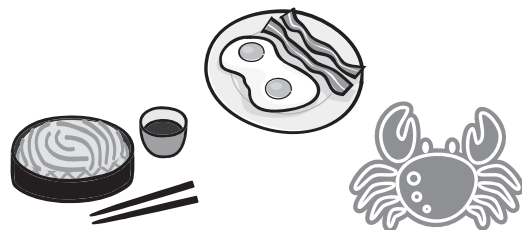
それは「抗アレルギー」効果です。

異常に働いていた免疫力を正常にすることから、アトピー性皮膚炎や花粉症をはじめ、様々なアレルギー症状を緩和してくれるそうです。

青じそと赤じその成分は似ているのですが、一般的に栄養価が高いのは青じそ（カロチンが豊富）、薬効があるのは赤じそ（アントシアニンなど）と考えられているようです。

紫蘇は、中国で食中毒で死にそうになった少年に「紫」の葉を与えて「蘇」生させたことから名づけられたといわれています。さて、少年は何の中毒だったのでしょうか？

- A. 卵
- B. カニ
- C. そば



英介アレルギーや食中毒には新鮮なしその葉をたくさん食べると効果がある、という民間療法があります。

【正解】B. カニ

◆◇アプリモアの楽しみ方◆◇

アプリモア&セサミ 若返りドレッシング

アプリモア③:醤油①:ごま油①
すりゴマをお好きなだけ

悪玉コレステロールを抑制するポリフェノール、強力な抗酸化作用のあるアントシアニン。赤しそにはどちらも含まれています。アントシアニンの吸収をよくするフィチン酸を含んだゴマを加えれば効果大！最強のドレッシングの出来上がりです。



●しその種類●

「紫蘇」と書くことから、本来の種は赤じそで、青じそはその変種と考えられています。

- 青じそ（大葉）
- 赤じそ
- 芽しそ
- 花穂しそ
- 穂しそ
- しその実

成長につれ、変化しますが、すべて利用できます。

成長に応じて使い分けを楽しめる野菜って、そうそうありませんよね。ぜひそれぞれの味わいや香りを楽しんでください。



No.3



「ムメフラール」効果！

「ムメフラール」と聞いて「ああ、あれね！」とすぐに分かる方はどれ程いらっしゃるでしょうか。

では、「梅肉エキス」はどうですか？これなら聞いたことがあるかも。青梅の絞り汁だけを長時間煮詰めて濃縮させた、すっぱさの塊のような食品です。聞くだけでつばが出てきそう！

健康のために梅干を食べるよう心がけている方も多くいらっしゃると思いますが、実は梅肉エキスの方が、無塩で、クエン酸などの有機酸が多く、アルカリ性も高いため、少量でも効果が大きいと言われています。

さらに、梅肉エキス製造工程でのみ生成され、梅肉エキスにしか存在しない「ムメフラール」が含まれることも大きなポイント。

クエン酸とムメフラールの相乗効果により、驚異的な血流改善効果をはじめ、なんと13もの効果があるとか！

これはさっそく試さなければ！



● 梅肉エキス 13 の特徴 ●

- ① 血流改善
- ② 高アルカリ性
- ③ 免疫力アップ
- ④ カルシウム吸収の手助け
- ⑤ ガンの予防対策
- ⑥ 疲労回復・ストレス解消
- ⑦ 肝臓の強化
- ⑧ 結石予防対策
- ⑨ 血圧の安定補助
- ⑩ 胃腸の活性化
- ⑪ 殺菌作用
- ⑫ 美容の手助け
- ⑬ 抗アレルギー作用

こんなにたくさんあれば、どれかひとつは自分に合うポイントがありそうですね！



具合や加減、程度を意味する「塩梅 (あんばい)」の語源となった梅食材はどれでしょうか？

※語源には諸説があります。

- A. 梅酢
- B. 梅酒
- C. 梅肉



昔、料理の味を塩と梅酢で調べていたため、味加減が良いことを「塩梅が良い」と表現していました。そこから転じて広い意味で使われるようになったようです。

【正解】A. 梅酢

◆◇アプリモアの楽しみ方◆◇

アプリモア焼酎

アプリモア①:焼酎③

お好みで水又は炭酸を適量どうぞ

お酒はおいしく適量を・・・なんて言われなくても分かってます。でもつつい飲みすぎてしまうのがお酒の魔力。

そんな時、最後の一杯はアプリモア焼酎で締めましょう。梅肉エキスとクエン酸の相乗効果で二日酔いもなく朝の目覚めもスッキリ！



梅肉エキス配合

毎日飲んで
血液サラサラ
健康体！

カニのはさみがつかむもの

歳を重ねると、自分の体との付き合い合いにも工夫が必要です。それでも、はつきり「痛い」「不快だ」と感じればありがたいこと。見えないところが知らないうちに……というのが一番怖い！

見えない部位の最たるものは『骨』。自分の骨がどんな状況なのか、答えが出るのは骨を折った時ともなれば目も当てられません。骨にはカルシウムを貯蔵したり調整する役割があり、血中カルシウムが不足すると、どんどん骨から放出してしまいます。しかもカルシウムは吸収率があまり良くなく、吸収率が良いとされる牛乳の場合でも、その4割しか吸収されないとか。

これを助けるのがクエン酸のキレート作用。キレートⅡにははさみがものをつかむ様に、カルシウムをばくつと挟み込んで体に吸収しやすくする作用のことです。疲労回復や体の酸化を防ぐなど、健康の鍵を担うクエン酸ですが、骨のためにも積極的に摂っていききたいですね。



カルシウムの吸収を良くするために
ふさわしくないことはどれでしょうか。

- A. 日光をあびる
- B. お酒を飲む
- C. 運動をする



● 骨にも検診を ●

老化によってもろくなった骨を、若い頃のように戻す薬は今のところありません。しかし、食生活や生活習慣に気をつければ、骨密度の低下を防いだり、低下の速度を遅らせることができます。

20代から40代の骨量はあまり変化しないので、その頃に一度測っておき、50代以降は年に1回の計測を目安に、骨粗しょう症対策を心がけましょう。まさに転ばぬ先の杖ですね。



過度のアルコールは腸の粘膜を荒らし、利尿作用もあるため、カルシウムが吸収されにくい状況に。またおつまみの定番、枝豆に含まれるフイチン酸はカルシウム吸収を阻害する性質があるとか。一方、日光にあたることで作られるビタミンDはカルシウムの吸収を高め、運動はカルシウムを骨に沈着させる働きがあります。

【正解】B. お酒を飲む



アプリモア

梅果実クエン酸
たっぷり！

ミネラルをしっかり
吸収しよう！

◆◇アプリモアの楽しみ方◇◆

アプリモアジュース

アプリモア①：水⑤

お好みで氷を適量どうぞ

汗をかく時、水分と一緒にミネラルも失われています。そんな時こそアプリモアがおすすめ。水分とクエン酸を同時に摂ることができ、ミネラル補給の手助けになります。

のどの渇きを覚えたときにはすでに脱水症状が始まっていると言いますから、こまめな水分補給を心がけましょう。



家族でうれしいアプリモア飲み方、使い方辞典

お父さんは



お酒の前後、飲用中に
次の日も目覚めさわやか

アプリモア原液



少量でもスッキリ目覚め



焼酎と

焼酎…2～4
アプリモア…1

いくらでも飲める
口当たり

日本酒と



日本酒…1～2
アプリモア…1

プロが認めたカクテル

ビールと



ビール…10
アプリモア…1

ビールの新しいおいしさ

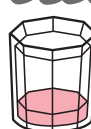
ウォッカと



ウォッカ…3
アプリモア…1

心よく酔いたい方に

ブランデーと水と



ブランデー…3
水…3
アプリモア…1

あっと驚くおいしさ、
パーティなどに

お母さんは



落ち着いた
やすらぎのひとときに
次の日も元気倍增

ワインと



ワイン…3
アプリモア…1

よりヘルシーに



ウーロン茶と

ウーロン茶…3～5
アプリモア…1

ダイエット、
酸味の苦手な方に

スパークリング ワインと



スパークリング
ワイン…3～5
アプリモア…1

アルコールに弱い方にも最適

梅酒と



梅酒…3～5
アプリモア…1

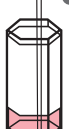
くせのないさわやかな
口当たり

僕は



ジュースとして
一日一杯

水と



水…3～5
アプリモア…1

飲む度元気爽快

アプリモア 原液



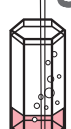
勉強時にスッキリと

お姉ちゃんは



美容と健康に

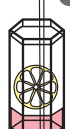
炭酸と



炭酸…6
アプリモア…1

口当たりスキッと

レモンと 水と



水…4～6
レモン…適量
アプリモア…1

美容に

おじいちゃん おばあちゃんは



カルシウム補給に
牛乳といっしょに

牛乳と



牛乳…4
アプリモア…1

牛乳のカルシウム丸ごと

牛乳と水と



水…適量
牛乳…4
アプリモア…1

ホテルメニューのこの一品

ドレッシングに

中華

アプリモア…1
しょうゆ…2
ごま油、ラー油…適量

洋風

アプリモア…1
マヨネーズ…2
洋辛子…適量

和風

アプリモア…1
しょうゆ…2
ごま油…適量

料理に小さじ1杯

- ★魚のくさみも消えてくずれない
- ★野菜の繊維質やミネラルの吸収率UP
- ★お肉のニオイが消えて柔らかく
- ★ごはんをアルカリに。食中毒も安心

薬膳漬

らっきょ・しょうが・
しいたけ・大豆・梅

素材をそのままつければ、1～2ヶ月で薬膳漬けに。
漬け込んだ素材はもちろん、それぞれのエキスも
飲んで、より健康に役立ちます。



アプリモアは家族みんなの
笑顔に貢献します。

ご注文、お問い合わせは、



E-mail: info@iketome.co.jp TEL : 049-242-0770

<http://www.iketome.co.jp> FAX : 049-242-6565

営業時間AM10:00～PM21:00 定休日 毎週水曜日、毎月第三火曜日

www.iketome.co.jp



クリックで弊社 HP に移動します。

info@iketome.co.jp



クリックで弊社へメールを送れます。