

食べて元気に！野菜のパワー！！

「ファイケミスト」の効果的なお召し上がり方

ファイケミストって？

野菜に含まれるファイトケミカルの**免疫力・抗酸化力**を効率よく食べられるよう、独自開発した製造方法で7色のペーストにした食品です。

抗酸化力は大玉トマトの約7倍！

検査機関による抗酸化検査の結果によると、ファイケミストの7色平均で、大玉トマトの約7倍の抗酸化力があることがわかっています。

抗酸化力（植物ストレス耐性力） 株式会社メディカル青果物研究所調べ			
スーパーオキシド 消去活性値		一重項酸素 消去活性値	
大玉トマト 10.1	7色平均 73.5	大玉トマト 137	7色平均 795

7色のバランスがポイントです！

ファイケミストの7色は、含まれる栄養素もそれぞれ。7色をバランスよくお召し上がりいただくと、よりパワーが実感できます。



続けて食べることで実感できるファイケミストのパワー！ まいにちカンタン！おすすめレシピ

1人前
の目安

ファイケミスト
1/2袋（約25g）

いつものお料理やお飲み物に入れるだけで、栄養はもちろん、野菜の旨味でおいさがさらにアップ！
このレシピを参考に、お好みに合わせてご自由にお召し上がりください！

凍ったまま ドリンクに入れて！

野菜ジュース、スムージー、牛乳など、好きなドリンクに混ぜるだけ！冷たいドリンクの場合、凍ったまま入れて溶けるのを待ってからどうぞ。色の違いも楽しめますよ。



いつものお料理の 仕上げに！

カレー、クリームシチュー、ミートソースなど、煮込み料理の仕上げに入れて！グリーンカレーには緑、クリームシチューには白など、色を合わせるとキレイです。



インスタント食品の 栄養アップ！

カップラーメンやインスタントスープなどには、レンジで温めたファイケミストを入れてからお湯を注いでください。不足しがちな栄養価がグリーンとアップしますよ。



彩りメニューを もっとあざやかに！

オムライスやチキンライスなど、彩りを大切にしたいお料理には赤や黄色のファイケミストを使って。お料理の仕上げの段階で入れることをおすすめします。



好き嫌いの多い お子さまに！

お子さまの好きな餃子やハンバーグなどのメニューでは、タネをつくるときに人数分のファイケミストを練り込んで、野菜不足を補いましょう。ジャムなどに混ぜるのもおすすめです。



手作りパンや麺を 楽しくカラフルに！

パンやピザの生地、うどんや生パスタの麺など、粉を練るときに人数分のファイケミストを練り込んでください。カラフルで栄養たっぷりの手作りメニューが楽しめます。

