

“加減乗除”、 新発想で燃えあがる。

活性系成分と食物繊維が融合。

美しくありたい、エネルギッシュな毎日を過ごしたい—

からだの内から湧きでるような、かろやかな美しさを追求した「ピュリフィカFIRE」。

“加減乗除(+−×÷)”という新発想から導かれた

食物繊維・乳酸菌・酵素・活性系成分を独自のレシピでブレンド。

いつまでも美しくアクティブでありたいと願うあなたへ、

「ピュリフィカFIRE」で燃えあがるような毎日を。



モンドセレクション
最高金賞受賞

PURIFICAR FIRE
ピュリフィカ ファイア



無理なく、続けられる

ナチュラリープラス®

The Global Healthcare Company

株式会社ナチュラリープラス 〒106-6035 東京都港区六本木 1-6-1 泉ガーデンタワー 35 階

TEL 0120-989-329 FAX 03-6679-2494

www.naturally-plus.com

「＋－×÷」で美と健康のスイッチをオン

不足しがちな
食物繊維を
補充

毎日が活性化
するような
感覚に

アミノ酸なども
バランスよく
配合

毎朝の
すっきりを
サポート

S-Fiber

S-ファイバー* (5種の食物繊維)

厳選した植物から生まれた5種の食物繊維を組み合わせた「S-ファイバー*」。
水に溶ける「水溶性」と、水に溶けにくい「不溶性」、2つの食物繊維を両方取ることができ、満足感が得られます。

* ナチュラリープラスが厳選した5種の食物繊維(サイリウムシードハスク、難消化性デキストリン、イヌリン、オーツファイバー、アラビアガム)を独自に配合したものです。



ABC複合乳酸菌* (7種の乳酸菌/活性天然菌種)

健康をさまざまな側面からサポートすることで注目されている乳酸菌は、からだに有益な菌であることから善玉菌とも呼ばれ、毎朝すっきりを感じたい方に特にお勧めのからだにうれしい成分です。

* ラクトバチルス プランタルム、ラクトバチルス ラムノサス、ラクトバチルス カゼイ、ラクトバチルス アシドフィルス、ラクトコッカス ラクチス サブスピ(亜種)ラクチス、ビフィドバクテリウム ビフィダム、ビフィドバクテリウム ラクチス



ゴールドキウイ酵素

ニュージーランドのゼスプリゴールドキウイを使用。多くの栄養素が含まれ、善玉菌と相性がよく、キレイを応援します。



Oligonol® (低分子化ライチポリフェノール)

ライチポリフェノールを独自の技術で低分子化した「Oligonol®」(オリゴノール)を配合。分子が小さく、吸収しやすいため、先進的な健康素材として注目を集めています。北海道の会社が製法特許を取得しており、豊富なエビデンスがあります。なんだかからだがどんよりするという方はもちろん、スポーツをする方や美容を気にする方にお勧めの成分です。



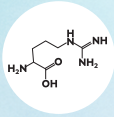
アフリカンマンゴー種子抽出物

アフリカ・カメルーンの熱帯雨林で採れるアフリカンマンゴーの種子は「ミラクルの種」とも呼ばれ、ハリウッドセレブに大流行の新素材です。アメリカにて特許を取得し、数多くの国際論文も発表されています。軽やかな毎日を送りたいと願う方にお勧めの成分です。



山ゴージャ+ 唐辛子カプサイシン

山ゴージャと唐辛子カプサイシンは、エンジンをかけるようにメラメラと完全燃焼する気持ちと毎日が活性化するような感覚をサポートしてくれます。



アルギニン

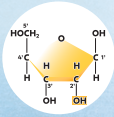
からだに必要なアミノ酸であり、体内でつくり出せる量は少なく、不足した分を食事で補う必要があるため、準必須アミノ酸と呼ばれています。元気をサポートします。



BCAA

分岐鎖アミノ酸(BCAA)

L-ロイシン、L-イソロイシン、L-バリンの3つの必須アミノ酸からなります。体内でつくり出すことができないため、食事などから摂取する必要があります。筋肉を構成するたんぱく質の多くを占めるアミノ酸で、運動時のエネルギー源として利用されるので、スポーツをする方に特にお勧めです。



D-リボース

からだのエネルギー源として重要な化合物で、欧米ではサプリメントなどでよく知られています。スポーツをする方にお勧めの成分です。



1袋に7.5gの食物繊維 「ピュリフィカ」 史上最高配合

食物繊維は健康と深い関わりがあるといわれる善玉菌と相性がよい成分として、世界中の研究機関に注目されています。厚生労働省は食物繊維の1日の摂取目標を成人男性で21g・女性で18g*と定めていますが、十分な量を取れている人は多くありません。「ピュリフィカ FIRE」は、1袋で7.5gもの食物繊維を補充できるので、忙しく野菜不足の毎日にびったり。あなたのキレイをサポートします。



* 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」より

共同開発者 翁玉青博士

日本国立徳島大学卒 栄養学博士
米国ニューヨーク大学卒 栄養学修士

アメリカ栄養士協会登録栄養士。米国病院栄養士。中華民国栄養士。1993年より中山医学大学栄養学科で教鞭を執り、現在に至る。教育、研究の他、栄養の重要性を訴えることを目的とした栄養普及啓発活動にも力を入れている。



モンドセレクション 最高金賞を受賞しました。

「ピュリフィカ FIRE」は、ベルギーのブリュッセルに本部を置く国際的な品評機関モンドセレクションよりその品質、おいしさを評価され、2022年度「GRAND GOLD QUALITY AWARD(モンドセレクション最高金賞)」を受賞しました。