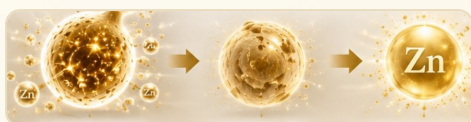


なぜ、この亜鉛なのか

NextHillが選び抜いた、こだわりの亜鉛。

☼ 酵母の力で、体にやさしく

酵母の細胞内に取り込まれた亜鉛は、体にやさしく、ゆっくりと吸収され、毎日の美容と健康を支えます。



◇ 酵母が亜鉛を取り込む

酵母の細胞が自然に亜鉛を取り込みます。

◇ 酵母の中で安定化

酵母の中で亜鉛が安定し、体にやさしい形になります。

◇ 体にやさしく吸収

ゆっくりと吸収され、毎日の美容と健康を支えます。

安心の自然由来

安全性へのこだわり

吸収が穏やか

毎日続けられる

01



酵母由来 — 自然なミネラル原料

酵母の細胞内に亜鉛を取り込ませた、自然由来のミネラル原料。体にやさしく、吸収が穏やかです。

02



アメリカ製造 — 高い培養技術

酵母培養の本場アメリカで、高度な技術と徹底した品質管理のもと製造されています。

03



微生物・重金属管理 — 厳しい基準をクリア

微生物検査や重金属検査を徹底。安心・安全の品質管理体制のもとで供給される原料です。

04



ミネラル酵母亜鉛 — 規格化された原料

亜鉛含有量10%に規格化された原料。設計がしやすく、安定した品質です。

05



日本商社採用 — 信頼できる原料

日本の信頼できる専門商社が取り扱う原料なので、品質・供給の面でも安心です。

ミネラル酵母亜鉛とは

酵母を培養



亜鉛を取り込み



乾燥・粉末化

本当に価値あるミネラルは、
量だけではなく、原料の質から選ばれています。

※本資料は原料に関する情報をまとめたものです。

※図・写真・イラストはイメージです。