



販売店各位

新商品の発売およびファスティングセットの内容変更について

いつも弊社の商品を御愛顧いただき、誠にありがとうございます。

この度、新商品「ファストザイムキャンディー」を発売する運びとなりました。弊社では、長年ファスティングを啓蒙しておりますが、ファスティング中の口寂しさや、頭痛などの好転反応のサポートとして、ファスティング中にもお召し上がりいただけるよう原料にこだわって開発いたしました。ぜひ貴社でもお取り扱いいただけると幸いです。

商品名	内容量	定価	ご注文単位	掛率	卸単価	お支払金額
ファストザイム キャンディー	15粒入	¥500	1袋	70%	¥350	¥350
			6袋セット	65%	¥325	¥1,950
			12袋セット	60%	¥300	¥3,600
			50袋セット	55%	¥275	¥13,750

【発売日】2021年9月13日(月) 【賞味期限】製造から1年 【JANコード】4560249841353
 ※上記金額はすべて税抜きです。商品の詳細につきましては、パンフレットをご参照ください。

また、ファストザイムキャンディーの発売に伴い、ファスティングセットのセット内容も変更することとなりました。

■従来のセット内容

ファストザイムプレミアム1本 or プラス1本・ミューバナデイス2L3本・美BURNING3包・黒テンベ粥12袋

■変更後のセット内容

ファストザイムプレミアム1本 or プラス1本・ミューバナデイス2L3本・美BURNING3包・黒テンベ粥9袋・ビューティーバー1本・プロテインバー1本・ファストザイムキャンディー1袋

10月1日のご注文分より上記内容に変更させていただきます。価格や卸価格、ロットは今までのセットと変更ございません。

販売店様にはお客様へのご案内など、お手数をおかけし申し訳ございませんが、さらにファスティングを楽しく行っていただけるようバラエティーに富んだ内容にリニューアルいたしますので、ぜひ今後ともおすすめいただけますようお願いいたします。

お客様の欲しい! から生まれました!!

私たちグローリー・インターナショナルは10年以上ファスティングを啓蒙していく中で、ファスティングにチャレンジされた皆様からよくいただく声が「口さみしい」「頭痛がする」という2つの声でした。

そこで、この2つの声にお応えしつつも、普段の生活の中でも美味しく召し上がっていただける商品として「ファストザイムキャンディー」が誕生致しました。



FASTING×ENZYME[※]の スペシャルキャンディー

ファストザイムキャンディーは、70種類以上の原料を3年半熟成発酵させた植物性乳酸菌発酵エキスに、ミネラル豊富な西表島産の黒糖、還元力の高い竹焼き塩を加えて固めたキャンディーです。

普段の生活で食べていただく事で、発酵エキスとオリゴ糖による腸内環境の改善と、不足しがちなミネラルの補給が期待できるだけでなく、ファスティング中の「口さみしい」「頭痛がする」という悩み解決をサポートする

FASTING×ENZYMEの

まさにスペシャル
キャンディーです。

※ENZYME・・・酵素

ファストザイムキャンディー

S019

7つのフリー	プレバイオティクス
水あめ不使用	ファスティング中にも

70種以上の原料を3年半熟成発酵させた植物性乳酸菌発酵エキスに西表島産の黒糖、還元力の高い竹焼き塩を加えて固めたスペシャルキャンディーです。
ファスティング中にもオススメ!



【栄養成分表示】1粒(4g)あたり	
エネルギー	15.2kcal
たんぱく質	0.01g
脂質	0g
炭水化物	3.92g
食塩相当量	0.005g

【定価】4g×15粒入り/¥500(税込¥540)



発売元

株式会社グローリー・インターナショナル

E-mail/info@glory-web.com

WEB/https://glory-web.com

グローリー・インターナショナル

MADE IN JAPAN

お問い合わせ先



FASTING
×
ENZYME

Fastzyme[®]

CANDY

ファストザイム キャンディー



ファスティング中は何も口に できないと思いませんか？

そんな事はありません！ファスティング中はどうしても何かを口したくなってしまうもの。

ファストザイムキャンディーは、植物性乳酸菌発酵エキスと黒糖、オリゴ糖、竹焼き塩のみで作られています。

添加物などを一切使用していませんので、ファスティングでデトックス中の口さみしい時にも舐める事ができ、オススメです！

また、ファスティング中は好転反応として、頭痛が起きる事がありますが、これは、体内のナトリウムやカリウムなどのミネラルが不足しているケースが一因として考えられます。配合された竹焼き塩と黒糖でミネラルを補給し、頭痛改善のサポートも期待できます。



※ファスティング中にキャンディーを食べる際は噛んだりせず、必ず舐めてお召し上がりください。

ファストザイムキャンディーの こだわり

7つのフリー

グローリー・インターナショナルは「発酵美学」と「デトックス」をコンセプトに「香料不使用」「人工甘味料不使用」「白砂糖不使用」「保存料不使用」「防腐剤不使用」「着色料不使用」「動物性原料不使用」の7つのフリーを原則としながら、素材になるべく手を加えず、天然の状態でお届けできるような商品開発を心がけています。

水あめを使わずに固形化

本来、飴を作る為には水あめが必要不可欠ですが、弊社では商品化するにあたり、水あめを使用せずに固形化させる方法を研究、ついに固形化させる事に成功しました。



※上記の理由により溶けやすい場合がございます。予めご了承下さい。

植物性乳酸菌発酵エキス

70種類以上の野菜と果物からエキス抽出し、多種属の植物性乳酸菌で3年6ヶ月長期熟成発酵させた植物性乳酸菌発酵エキスを配合しています。岡山県吉備高原周辺の契約農家でそれぞれ旬の時期に収穫された作物を新鮮なうちに仕込んでいるため、非常に栄養価が高いエキスになります。また長期熟成発酵により乳酸、酢酸、クエン酸などの有機酸が増加している他、多種類のアミノ酸が含まれており、腸内環境の改善や美肌、免疫力のアップなどさまざまな効果が期待できる成分です。



西表島の黒糖

ファストザイムキャンディーは西表島産の純黒糖を使用しています。一口に黒糖と言っても、純黒糖と加工黒糖があり、純黒糖がサトウキビの汁を煮詰めて作る、サトウキビ100%の黒糖であるのに対し、加工黒糖は水あめやフレーバー等の添加物を加えてできる為、身体に良くないものまで摂ってしまう可能性があります。

西表島産の黒糖は、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄などのミネラルが非常に豊富で、塩味や苦みの少ない味わい深い黒糖です。



西表島の黒糖は上白糖に対して

カリウムが、
約**550**倍！

カルシウムが、
約**240**倍！

竹焼き塩

竹焼き塩は竹に詰めた海塩を、石窯で長時間焼き上げる事でできる還元力の高いお塩です。「還元力」とはその名の通り、酸化を食い止めるチカラのこと。酸化還元電位マイナス180mV、pH10のアルカリ性の竹焼き塩は酸性に傾いたカラダを還元してくれます。また、カリウムやマグネシウムなどのミネラルを豊富に含むので、まろやかで素材の味を引き立てるおいしいお塩です。

