



味噌で骨活

骨密度の上昇を可能にする吸収型カルシウム（特許）配合

- ・腸内の菌バランスを整える多くのミネラルを含みます
- ・本物の生麴で腸活、温活、減塩の3つを叶えます



現代人は圧倒的カルシウム不足

●カルシウムは吸収力が重要

カルシウム体内吸収力

カルシウムの吸収＝

イオン化（胃）＋腸管吸収

イライラ

よく眠れない

肌荒れ

更年期障害

カルシウム
不足の症状

骨粗鬆症

物忘れ

集中力不足

生活習慣病

数量
限定

100個！！

なくなり次第販売終了！

カルシウム入って
骨元気！

骨の健康を手軽なお味噌でサポート！
家族みんなで美味しく食べて嬉しい！



アオバの元気味噌

原材料：米（国内産）、大豆（国内産）

食塩、貝Ca、酒精

内容量：630g

価格：1,200円＋8%税
（税込1,296円）



お申込期限：2025年2月28日（金）14:00まで

数量限定100個なくなり次第販売終了！

お問い合わせ
ご注文はこちらから

0120-142-039

平日9:00～17:30（土・日・祝日を除く）



株式会社エーオーエーアオバ
〒112-0015 東京都文京区目白台 3-4-11 ジーエフビル
TEL：03-5976-1411（代） www.aoaova.jp



あなたの骨は元気ですか？

骨の健康を気にしているけど、どうやってカルシウムを効率よく摂取すればいいかわからないあなたへ

現代生活では良質なカルシウムが摂れなくなっている！

※ご存知ですか？ほうれん草の栄養価は 1950 年前の5分の1になっています。

こんなお悩みありませんか？

- ✓ 骨の健康が気になっているけれど、何を始めればいいかわからないし、忙しい日常の中で、手軽に摂る方法が見つからない。
- ✓ 家族の健康を守りたいけど、何を選んだら良いのか悩んでいる……

「アオバの元気味噌」は、そんなあなたの悩みを解決するために生まれました。

- ✓ 吸収型カルシウムを豊富に含み、忙しい毎日でも簡単に栄養を摂ることができます。
- ✓ 無添加の安心感を持ちながら、毎日の食事に取り入れやすい味噌として、多くの方に愛用されています。



伝統食をカルシウム食に！

あなたと家族の健康を守るために「アオバの元気味噌」を試してみませんか？

○骨の健康を効率的にサポート！

「アオバの元気味噌」は、吸収型カルシウムを豊富に含んでおり、骨の健康維持に特化しています。年齢とともに骨の健康が気になる方にとって、必要な栄養を手軽に摂取できるのは大きなメリットです。

○簡単で美味しい食事をサポート！

忙しい日常の中でも、簡単に栄養を摂れることが重要です。毎日の食事にすぐに取り入れられます。美味しい味噌汁として楽しむことで、健康的な食事が簡単に実現します。

○自然な素材で安心・安全！

「アオバの元気味噌」は、無添加米麹味噌と、ミネラル量の多い塩田塩を使用。健康が気になる方にとって安心してお召し上がり頂ける選択肢です。家族全員で安心して楽しめるため、健康維持だけでなく、心の安らぎも提供します。