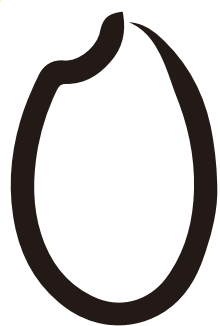


KOMETEIN

日本国菌を用いお米から生まれたプロテイン！

KOMETEIN+Q[®]

KOMETEIN+Qの成分に、さらにモナコリンk・GABAを有する紅麹をプラス！

BENITEIN[®]

POWDER TYPE



コメテインとは

主となるお米、お酒を作るもろみ粕の発酵素材をDRYにして米から出来たプロテインと称しコメテインは出来ました。

白麹（クエン酸）、酒粕（酒母）ぶどう糖（多糖類）で出来ました。酵素力価の強い無添加のスーパーサプリメントです。

クエン酸を形成する麹菌で作り出した天然の酸が疲れやすい体をリセットし、コウジ酸や葉酸がお肌を整え、しなやかな筋肉と強い体をつくれます。特にお米から作り出した天然のクエン酸を多く含みますので夏バテ、熱中症やスポーツ時の疲労軽減にも期待が持てます。

完全無添加！

女性のために作った生菌サプリ

一般のサプリメントは材料（素材）を全て殺菌して生菌数を抑制し3000個以内に仕上げ出来上がります。

弊社のコメテインは麹由来の成分が全て生きた生菌サプリメントです。8乗6000000000個程度の米麹、酒粕の栄養素が活きた状態で含んでおります。

このように微生物の力を借りて限りなく生菌数（真菌）を高めた製品です。

米麹起源のkometeinは
体の中の細胞にスパークし
お客様の美を守ります。

