

FFC×東洋ハーブで Sustainableな体へ

FFCファビットプレミアムのキーワードは、「めぐって整える」。
FFCウォーターと東洋ハーブの出会いが
健康・美容のための“めぐり”と“整える力”をサポートします。
地球環境も、私たちの心身も、持続可能(サステナブル)が大切。
おいしく続けて、サステナブルな体「Sustainabody」を目指しましょう!
サステナボディ



整える



ヒハツ [Long Pepper]

“めぐり”をサポートする東洋ハーブ。
古来、中国やインドで健康維持のために
利用されてきたスパイスです。

体の芯から頭のとっぺん、手足の先まで
しっかりパワーをめぐらせて健康維持し
本来のパフォーマンスを発揮したい、
そんな思いを温かくサポート。



高麗人参 [Panax Ginseng]

“整える力”をサポートする東洋ハーブ。
古くから重宝されてきた健康素材ですが、
新しい魅力が発見されています。

いま注目の“整える力”とは、
様々な乱れを正しい方向へ戻すという、
体が本来持っている健康維持する力のこと。
その力ギとなる成分がジンセノサイドです。

FFCファビットプレミアム こだわりポイント

Point. 1 豊富な ジンセノサイド

量はもちろん、種類
にもこだわりました。
吸収性もUP!

Point. 2 続けたいなる 飲みやすさ

高麗人参と厳選素材を
独自の工夫で
おいしくブレンド。

Point. 3 1日1本を 毎日の習慣に

続けて摂りたい成分を
日々の生活に
気軽にプラス。

※写真・イラストはイメージです。

2021年
7月1日(木)
新発売

活気もリラックスも美容も!
東洋ハーブがおいしく応援

整える 高麗人参 ジンセノサイド

低カロリー
飲料

めぐる ヒハツ ヒハツエキス



うれしい成分もプラス

食物繊維 植物性乳酸菌 マルトビオン酸

保存料・着色料不使用



FFCファビットプレミアム 誕生

赤塚植物園グループが育んできた水の技術FFCと植物に関する知識を応用し、東洋ハーブを生かした飲料「FFCファビットプレミアム」が誕生しました。
栄養ドリンクのイメージが強い高麗人参や東洋ハーブですが、実は性別や世代を問わず健康と美容にうれしい成分に富む健康素材。その特徴を最大限に生かし、おいしく仕上げました。もちろん毎日飲んでも安心の、ナチュラルエナジー・ドリンクです。
環境にやさしい紙容器カートカンを採用し、1本125mlに高麗人参とヒハツの特徴成分をたっぷり配合。また、5種類の東洋ハーブや食物繊維、植物性乳酸菌と相まってインナービューティーを応援します。
ぜひファビットプレミアムを毎日の習慣(HABIT)にして持続可能(サステナブル)な体のために役立ててください。

開発担当者の
インタビューも!
製品WEBサイトは
こちら



厳選した東洋ハーブの おいしい組み合わせ

“めぐり”をサポートするヒハツを中心に、古来から健康と美容に役立てられてきた東洋ハーブを厳選してブレンド。おいしく味を調えました。

ヒハツエキス (1本あたり) 150mg



続けてうれしい 食物繊維や乳酸菌

“負けない力”で注目されている植物性乳酸菌YM2-2、食物繊維(難消化性デキストリン)に加え、ミネラルとの相性が良いマルトビオン酸も配合。内側から健康と美容をサポートします。

食物繊維 (1本あたり) 5.5g 成人の1日摂取量目安 男性…20g 女性…18g

※難消化性デキストリンとして5g



ファビットプレミアムのための ナツメ酢・米酢を醸造

醸造元と協力し、じっくりと健康成分を引き出したナツメ酢、米酢を開発し使用しました。醸造工程ではFFCを活用しています。



カートカンを採用

保存性に優れ、環境にも優しい紙製のパッケージ。SDGsにつながる取り組みのひとつです。

FFCファビットプレミアム (清涼飲料水)

品番1109 1ケース125ml×30本入

会員価格: 16,500円

1.5万V、1,500SP加算

標準小売価格: 19,440円

交換SP: 18,750SP

※税込・送料550円別 ※マンスリーは2021年8月お届け分より受付

※SP交換は2021年10月18日より受付

■原材料名

難消化性デキストリン(韓国製造)、リンゴ果汁、三温糖、ガラクトオリゴ糖、ハチミツ、マルトビオン酸含有水飴、ナツメ酢、温州みかんエキス、高麗人参酢、ヒハツエキス、米酢、植物抽出物(高麗人参、クコの実、エゾウコギ)、レモンエキス、米発酵抽出物、発酵紅参エキス、植物性乳酸菌、高麗人参エキス、ヒシエキス/グルコン酸、クエン酸、香料、ビタミンC、甘味料(ステビア)、ビタミンB₂、ビタミンB₁₂

■栄養成分表示

(1本125mlあたり) ※推定値

エネルギー	24kcal
タンパク質	0g
脂質	0g
炭水化物	10.6g
—糖質	5.1g
—食物繊維	5.5g
食塩相当量	0.004g
カリウム	13.3mg

●1日1本を目安によく振ってお飲みください。

◆原料由来の沈殿物を生じる場合がありますが、品質に問題ありません。◆合成酢、合成甘味料、合成着色料、合成保存料は含有しておりません。◆保存料を使用していませんので、開封後はすぐにお飲みください。◆未開封の状態でもなるべく冷暗所に保存してください。◆食生活は、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※写真・イラストはイメージです。

厳選素材

インナー・ビューティーへ導く



ジンセノサイドの 吸収と腸内細菌

高麗人参は蒸したり乾燥させたりする加工を経てジンセノサイドの種類が変化し、吸収しやすくなります。腸内細菌にもジンセノサイドを吸収しやすいように変化させる働きがありますが、腸内環境は個人差が大きく、人によってはジンセノサイドを十分に吸収できないともいわれています。

ジンセノサイドの “整える”パワー

ジンセノサイドは高麗人参に含まれている健康成分。たくさん種類があり、リラックス、活気、美容など、それぞれサポートする方向性が異なることが近年わかってきました。さまざまな“乱れ”を“正しい方向へ戻す”という、私たちに備わる健康維持の力をサポートしてくれるので、年齢や性別を問わず、高麗人参は重宝されてきたのです。

様々な加工を経た高麗人参から多彩なジンセノサイドを吸収しやすい状態で摂取することが大事!

多彩なジンセノサイドを たっぷり配合

ファビットプレミアムは発酵させた高麗人参エキスや茎・葉のエキス、さらに独自に醸造した酢など計5種類の高麗人参を使用。15種類のジンセノサイドを分析して、バランスよく、たっぷりと配合しました。

高麗人参 5種類	ジンセノサイド 4.8mg
ジンセノサイド 15種類	低分子化で 吸収しやすい



高麗人参の酢がスゴイ! 機能性と飲みやすさを両立

独自製法で醸造された高麗人参の酢には、従来の加工法や腸内細菌の働きでは得られにくい種類のジンセノサイドが豊富(特許出願中)。さらに、酢にすることで高麗人参の独特な風味も軽減され、まろやかで飲みやすい味わいに。

