FASTING STUDIO SILKY

食べるダイエット革命

食事前の新習慣！

なぜ「食べるダイエット革命」なのか!?

その秘密は「血糖値コントロール」

体のメカニズムを活用して賢くダイエット

ファスティングチョコレートをお食事前に2、3粒食べる	ファスティングチョコレートを食べていない
1 食べたものがゆっくり「糖」に分解される	1 食べたものが急激に「糖」に分解される
2 インスリンの過剰な分泌を抑える	2 インスリンが分泌され「糖」を「脂肪」に変える
3 太りにくい	3 太りやすくなる

ここが違う!!

1週間・1ヶ月と積み重なると

大きな差に!!

ファスティングチョコレート

カラダを太りにくい状態に保ってくれる「低GI食品」

ファスティングチョコレートは、キャベツ等の野菜と同等のGI値26を実現。
ダイエット中に食べ続けて欲しいチョコレートです。

低 0～55　中 56～69　高 70～100

食物繊維（野菜など）
ファスティングチョコレート 26

おそば 54

タンパク質（肉・魚など）

炭水化物（ごはん・パンなど）

白砂糖 109

●GI値とは「糖」が体内に吸収される（血糖値が上昇する）スピードを表した数値です。
食品に示されるGI値は70以上の食品を「高GI」、56～69の食品を「中GI」、55以下の食品を「低GI」と定義しています。

なぜ私が「低GIチョコレート」を開発したのか!?

たとえば

白砂糖や添加物、乳化剤が気になってチョコを食べるのを我慢。

たとえば

甘い物は食べたい!でも後ろめたい。

たとえば

ファスティングを実践して体重が落ちた!と喜んで、日常に戻るとリバウンド。

これは、私だけの悩みではないと思います。これらを全て解決してくれるギルドフリーなチョコ! 安心してチョコレートを食べてください。

『ファスティングスタジオ®シルキー』
主宰 松屋裕子
昭和34年9月16日生
(一財)内面美容医学財団 専務理事
(一社)日本オーソモレキュラー医学会会員

食べる前のひと口習慣!
サプリみたいなごほう美チョコ。

カカオが華やかに薫る濃厚チョコレートに、低GIでもしっかり甘いアガベシュガーと軟らかい本来の味を楽しめる生クルミを贅沢に使用。ダイエット中の方でも安心してお召し上がりいただけます。

グルテンフリー / カカオ70% / GI値26

食品添加物 & 乳化剤 & 白砂糖不使用

あらゆる加工品に使用されている人工甘味料を一切使用せず、テキーラの原料となる竜舌蘭より抽出したアガベシュガーを使用しております。

アレルギー特定原材料等 27品目中26品目不使用

アレルギーが気になる方にも召し上がっていただくために、できるだけアレルギー特定原材料を使用しないようにしました。

ファスティングチョコレート 4 つのこだわり

グルテンフリー

グルテンとは小麦などに含まれるたんぱく質=小麦タンパクのことで、モッチリしたコシの元でもあります。レディ・ガガさん、ジョコビッチ選手など、セレブたちが実践している「グルテンフリー・ダイエット」。欧米ではグルテンフリーのレストラン、パン屋は当たり前です。

美と健康を考えた 高カカオポリフェノール

チョコレートに含まれているカカオポリフェノールは肌老化の原因の一つである活性酸素を取り除いてくれる「アンチエイジング効果」があります。

●1日25gを目安にお召し上がりください。 ●取扱上の注意・開封後はなるべく早めにお召し上がりください。 ●チョコレートは一度溶けて固まると白っぽくなりますが、品質に問題ございません。

こういう方にお勧め!

- ●アレルギーの気になる方
- ●グルテンフリー食をしている方
- ●ポリフェノールを美味しく取りたい方
- ●チョコが食べたいけど太りたくない方
- ●間食が多い方
- ●食後甘いものを食べないと落ち着かない方
- ●脂肪を溜め込みたくない方
- ●添加物を気にしている方

有限会社 テイクワイズ・コーポレーション
0120-205-461 〒892-0834 鹿児島市南林寺町6-18
www.dietchoco.com