

HEALTHY CANDY

XYLITOL STONE



**NURIEARTH
GLOBAL**



キシリトールとは?

キシリトールは糖アルコールの1種で白樺や樅の木などを原料とした天然素材の甘味料です。イチゴ、カリフラワー、ほうれん草、レタスなどの果物や野菜にも微量含まれています。砂糖と比べてカロリーも低く安全で、お子さまだけでなく妊婦さんやご年配の方も安心して食べられます。キシリトールは、虫歯の原因となる酸を作り出さない糖なので虫歯になりにくく、虫歯の原因となるミュータンス菌の活動を弱める働きをしてくれます。



キシリトール99%配合(オリジナルは100%)

市販品ではキシリトールは配合されていますが、それ以外にも糖質が入っているため、虫歯の予防効果がありながら、一方では虫歯菌にとってのエサになっています。歯科医院で販売されているキシリトールガムはキシリトール以外の甘味料は配合されていないため安心してお使いいただけます。



1日4粒~10粒を目安に(キシリトール100%の場合)

キシリトールキャンディーに含まれるキシリトール量は1g程度です。
虫歯予防に効果的なキシリトールの一日の摂取量は4~10g程度なので、**1日4粒~10粒**を目安に摂取します。



キシリトールの効果

キシリトールには下記の特徴があります。

虫歯とは、口の中に住みついている細菌が食べ物や飲み物に含まれる糖質をエサにして作る「酸」によって歯が溶かされ、穴が空いてしまう疾患です。

1. ミュータンス菌の活動を弱める

私たちの口の中に存在する「ミュータンス菌」は、虫歯の原因となる細菌です。キシリトールはミュータンス菌に取り込まれ、ミュータンス菌の活動を弱める働きをしてくれます。

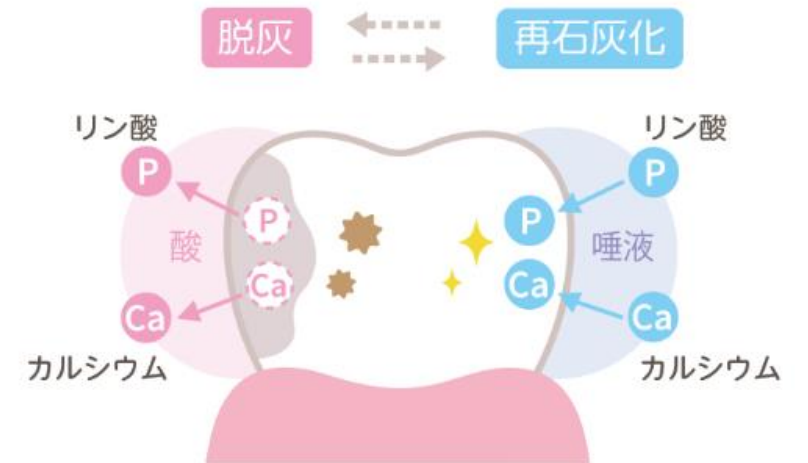
2. 酸を作るためのエサにならない

甘味料であるソルビトールやマルチトールなどの多くの糖アルコールは、少ない量ではありますが、口腔常在菌によって酸を作ります。しかし、キシリトールは口腔常在菌が利用できないため、全く酸を作りません。

3. 酸の中和を促進する

キシリトールには歯垢中に存在するショ糖を分解する酵素（シュクラーゼ）の活性を低下させ、歯垢中で酸ができにくくする作用に加え、アンモニア濃度を上げて酸の中和を促進する働きがあります。

これらによって、虫歯の発生や進行を抑える効果が期待できます。





多様な味(フルーツ味)



レモン



ピーチ



青ぶどう



オレンジ



りんご



イチゴ



バナナ



多様な味(スッキリした味)



眠気覚まし飴 (w/タウリン)



オリジナル



スペアミント



パインツリー



スプライト



コーラ



ペパーミント



ペパーミントブースター



多様な味 (シグネチャー味)



コーヒー



緑茶



カカオ



パウチ型(30g) — 4種の味



眠気覚まし飴 (w/タウリン)



コーヒー



ペパーミントブースター



レモン



パウチ型(20g) — 2種の味



ペパーミントブースター



レモン



【アメリカOEMデザイン例】



大容量・補充用



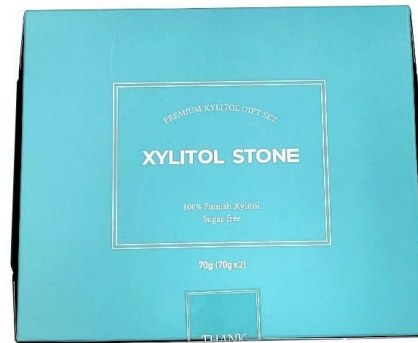
70g



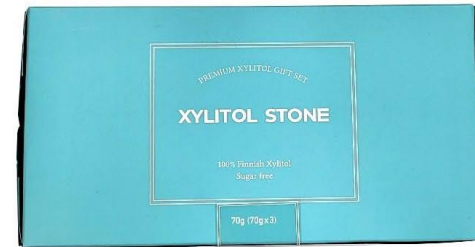
150g



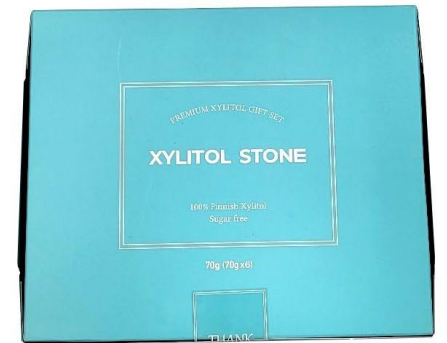
プレゼント用



2pcs SET



3pcs SET



6pcs SET

ありがとうございます。



LINE 公式アカウント
LINE ID. nuriearthglobal
平日. 08:30~17:30

Overseas Sales Manager

Kim Mi Ri

Mobile. +82-10-3043-5115

E-mail. miri0215@nuriearthglobal.com

RM. 344, GYEONGDONG MIRWELL CITY B/D.,
#741, Taejang-ro, Gimpo-si, Gyeonggi-do,
10090, Korea

T. +82-31-986-0804 F. +82-31-986-0805

 www.nuriearthglobal.com