

# ZENNOA

## CATALOG



ZENNOA®



## 地球からの最高の贈り物、 スーパーフード

スーパーフードとは、科学的にも伝統的にも一般の食品よりも栄養的特徴を多数保有している食品です。栄養価が非常に高く、相乗作用のある成分を天然の状態ですべての体に与えてくれます。副作用がなく、酵素にあふれ、高い活力と生命力を持っており、私たちが健康的な毎を送るための良質な栄養源であることが科学的にも明らかにされています。

日々摂取している食べ物が、私たちの体や精神、心にも影響を及ぼします。スーパーフードを長期的に摂ることは、体内のバランスをサポートし、私たちがより美しく、そして自然な状態に導いてくれるのです。

## スーパーフードを求めて

秘境とも言える森林地帯、乾燥し直射日光にさらされる砂漠、そして寒く冷たい北極海…。過酷な環境であるほど、そこに育つ生物には栄養素が凝縮されています。また、私たちが暮らす日本にも多くの栄養素を持つ野草が自生しています。地球上には、まだまだ知られていない多くのスーパーフードが存在しているのです。



## ようこそZENNOAへ

世界中から選りすぐりのスーパーフードを皆さまにお届けできることを心から嬉しく思っています。

20数年前、私はフランス領ポリネシアにあるヌクヒバ島で、「スーパーフードでより善い世界を創る」という特別なミッションを授かりました。世界には数多くのスーパーフードが古来存在しており、人々は地球からの最高の贈り物を伝統的な方法で使い続けています。ZENNOAは、世界中の素晴らしいスーパーフードを取り入れ、最新技術を駆使して最高品質の製品開発に取り組んでいます。そして、皆さまの健康維持と活力に満ちたライフスタイルをサポートすることができるよう、最大の努力を払っています。

ZENNOA製品を通して、皆さまが『愛』『平和』『調和』『自由』『成長』『喜び』に溢れた生活を送ることができるよう、製品ひとつひとつに願いを込めて作りました。ぜひお試しください。

*John J. Wadsworth*



創設者/最高経営責任者  
ジョン・ワズワース  
Zennoa, LLC

## スーパーフードとの運命の出会い

90年代初頭、食品科学者として活躍していたジョン・ワズワースは、フレンチポリネシアの人々が古来健康のためにある果実を愛用していることを知りました。それは「ノニ」と呼ばれる果実で、サンプルを取り寄せ調べた結果、その果実から作られたジュースは健康に大いに役立つということがわかりました。ジョンはノニを探すために現地の人の情報を元にヌクヒバ島へと旅立ちました。

## 見出した自分の使命

ノニを探す旅は容易ではありませんでした。苦勞の末に辿り着いた目的地には、肝心のノニは見当たりません。彼は幾日も島中を探しました。帰路の途中、ふと何気に見下ろした溪谷には、ノニの樹の群生が埋め尽くしていました。ジョンはついにノニというスーパーフードを見つけたのです。そして、世界中でまだ認識されていなかった「スーパーフード」を世の中に広め、スーパーフードに関わる全ての人が価値ある生き方を見出せるよう応援することこそが「自分の使命である」ことに気づきました。

## スーパーフードの父

1996年、ついに彼は、スーパーフード「ノニ」の製品化に成功し、「スーパーフード」という言葉が世に知られるようになりました。そのことから、ジョン・ワズワースは「スーパーフードの父」として世の中で知られるようになります。ジョンは、現在も世界中の突出した特徴を持つスーパーフードを探求し、ZENNOAを通して、革新的な製品を世に送り出し続けています。

## MISSION

私たちはより善い世界を創ります

## VISION

スーパーフードの恵みによって人々が  
愛・平和・調和・自由・成長・喜び  
を感じられる世界を創る

## VALUE



ZENNOAは、「より善い世界を創る」という大きなミッションを持っています。単に製品を開発して販売する企業ではなく、社会の進歩発展に貢献し、より善い世界を創り出すことを目的として創業されました。

そして、「スーパーフードの恵みによって、人々が愛・平和・調和・自由・成長・喜びを感じられる世界を創る」というビジョンを描いています。

スーパーフードは人の命に輝きと健康をもたらし、人と人との繋がりを豊かにし、人生をより幸せにする力があります。私たちは、ZENNOAのミッションを果たすべく、世界中の家庭にスーパーフードをお届けし、より善い世界を創り出すことに貢献します。

そのビジョンを実現するために、私たちは以下の6つのバリュー、すなわち「価値」を大切にしていきたいと思います。

### 愛

私たちは、すべての人に対して家族のように親しみの心を込めて接し、具体的な行動で愛を示します。

### 平和

私たちは、争いを好まず、ひとりひとりの違いを超えてつながり、互いに助け合いの精神を持つことで平和を創り出します。

### 調和

私たちは、自分のZENNOAを見出し、人生に最良の調和を創ります。

### 自由

私たちは、最善の選択を通して優先すべきことを見出し、心も身体も経済的にも自由なライフスタイルを実現します。

### 成長

私たちは、失敗や恐れに屈することなく、常に新しいことに挑戦し、仲間と共に成長します。

### 喜び

私たちは、どんな状況においても喜びを見出し、他人の幸せや成功を共に喜びます。

ZENNOAと繋がるすべての方々の人生が、スーパーフードの恵みがもたらすこれらの価値を育むことで、さらに豊かなものとなりますように願っております。



## ローフードの第一人者

ゼンノアジャパン代表の土門大幸はローフードの第一人者として、長年活動してきました。土門がローフードを知ったのは、1冊の本との出会いがきっかけでした。世界的なベストセラー「フィット・フォー・ライフ」から、活きている酵素の力や、自然の食物の持つエネルギーをいただくことで、人間本来の姿を取り戻すことができると学びました。食の大切さを学んだ土門は、ローフードに関する仕事を始めるために独立し、アメリカの「リビング・ライト・カリナリー・アーツ・インスティテュート」で公認ローフードシェフ&インストラクターの資格を取得。その後ローフードシェフHIROとして講演や料理教室、ローフードレストランの経営、そして書籍の執筆など、この分野で活躍をしてきました。



## 人々の生活や幸せに貢献したい

2016年のある日、スーパーフードの父と呼ばれ食品科学者であるジョン・ワズワースから「スーパーフードで日本の人々を幸せに、そして経済的な自由を提供する仕事を手伝ってほしい」と言われました。彼の思い描くビジョンと自分が実現したかったビジョンとの共通点を見出し、そしてこれまで私が学んできた知識や経験を最大限に活かせる仕事であると確信した私は、ゼンノアジャパンの代表として仕事をする決意をしました。



ローフードとは、「大地の恵みをそのまま、まるごと食べる」ことです。また、「体が喜ぶ食材を使って、おいしくて、安心できるものを食べる」こと、これこそが食の“原点”であり、幸せの近道です。このローフードの考え方は、ZENNOAの描くビジョンと一致しています。私たちは、スーパーフードを使った製品を世に送り出すことで、皆さまの健康のみならず、より善い生活や幸せに貢献していきます。



代表取締役会長 土門大幸

## スーパーフードでボディメイク

私が代表理事を務める社団法人日本ローフード協会(以降、JRFA)では、スーパーフードを摂りながら理想のボディメイクを目指すための“ファスティング”についてお教えします。



### 1 ファスティングとは

ファスティングとは、「断食」を意味する言葉です。「断食」は昔、欧米等で民間療法として取り入れられ、近年ではダイエット、デトックス、アンチエイジングなど、美容関係を中心に注目されています。私が推奨するファスティングはただ食事を“断つ”のではなく、健康に最低限必要な栄養素や酵素、ローフード、スーパーフードを摂取しながら体質の改善を目的に行います。

### 2 タイミング

「最近、体が重たくなってきた」「疲れやすくなった」といった体のサインが出たときに行うのが効果的です。長時間、全ての食を断つのではなく、短時間で食事を少なめにし、スーパーフードなどの栄養素を摂りながら自分のペースで行うのが理想です。JRFAが監修している「スーパーフードファスティングダイアリー」を使用しながら取り組むと、より計画的に実践できます。



スーパーフードファスティングダイアリー  
土門大幸(著)/¥1,100(税込)

### 3 もっと詳しく知りたい

ZENNOAがサポートしているJRFA主催の「スーパーフードセラピスト資格講座」ではスーパーフードを活用したファスティングの仕方を学び実践することにより、人に教えることができるようになります。現在では多くのスーパーフードセラピストが全国で活躍しています。



スーパーフードセラピスト資格講座の様子

## いきいきヘルシー!! スーパーフードレシピ

ここではローフードシェフHIROがプロデュースする特別なレシピをご紹介します。ZENNOA製品をご用意のうえ、美味しくヘルシーなレシピをぜひお試しください!

スパイシーな甘酸っぱさがクセになる!

### なすのカポナータ with 善 & SRQ



#### ■材料(2人分)

なす……3本  
玉ねぎ(中ぐらい)……1/4個  
セロリ……30g  
カシューナッツ……30g  
グリーンオリーブ(塩水漬け)……10個  
レーズン……20g  
カットマト(缶詰)……250g  
ココナッツシュガー(砂糖でもOK)……小さじ2  
[NUKU HIVA 善]……小さじ1  
[SRQ(粉末)]……2カプセル  
オリーブオイル……大さじ3  
塩(なすの下調理用)……小さじ1  
塩……適量  
粗挽きこしょう……適量  
パセリ(みじん切り)……適量

#### ■作り方

- ①レーズンを10分ほど水に漬けてもどす。
- ②なすをサイコロ状に切りボウルに入れ、塩をかけて5分ほどおく。
- ③玉ねぎを適当な大きさに切り、オリーブオイルをフライパンに入れ、弱火で玉ねぎを炒める。
- ④③に①とカシューナッツと輪切りにしたオリーブを入れ、炒める。
- ⑤②(なすの水を切る)と、輪切りにしたセロリを④に入れ、軽く焦げ目がつくまで炒める。
- ⑥⑤にカットマト、NUKU HIVA 善、SRQ(粉末)を入れ2分ほど煮る。
- ⑦⑥に塩と粗挽き胡椒をお好みで入れ、味を整える。
- ⑧最後にパセリをトッピングして完成!

見た目も味もサッパリして美味しい!

### オメガブレンドオイル・ソバゲッティ

#### ■材料(2人分)

そば……2人分  
ミニトマト(赤・黄)……適量  
ペビーリーフ……適量

#### 【ソース材料】

オリーブオイル……大さじ1  
めんつゆ(ストレート)……大さじ3  
レモン汁……小さじ1  
[CORE CARE]……2カプセル

おろしにんにく……小さじ1/4  
乾燥バジル……適量  
塩……適量  
粗挽き胡椒……適量

#### ■作り方

- ①ソースの材料を全ての器に入れて混ぜ合わせる。  
(CORE CAREはカプセルをカットして中身のオイルのみ使用)また塩と胡椒でお好みの味に和える。
- ②そばを茹で、水でしめる。
- ③②のそばを器に盛り付け、ミニトマトやペビーリーフをトッピングする。
- ④③に①で作ったソースをかけて完成!

\*ソースと麺をよく混ぜ合わせてお召し上がりください。



# CORE CARE



こんな方におすすめします

- いつまでも若々しくありたい
- テキパキと考え行動したい
- 小さい文字が苦手
- 普段からの生活習慣が気になる

前向きに、毎日を  
イキイキと過ごす

『CORE CARE』には世界中から厳選された、こだわりのスーパーフードが配合されています。オメガ3脂肪酸だけでなく、体が必要とする貴重な脂肪酸が凝縮されています。



## こだわりのスーパーフード6種類を独自配合

厳しい自然で育ったノルウェー産のタラ油やヒマラヤ産のサジーなど、希少で高品質なスーパーフードを贅沢に配合しました。



## 理想のオメガバランス

オメガ脂肪酸は体をつくる上で重要な働きをします。健康に不可欠でありながら加齢とともに減少してしまうため、普段からバランス良く補給することが大切です。DHAやEPAなど多くのオメガサプリメントは、含有量をもとめ特殊処理を行い、その過程で大切な他の成分を失っているものが多いようです。

『CORE CARE』には天然のスーパーフードが持つ栄養素をそのままに、23種類ものオメガ脂肪酸と2種類の中鎖脂肪酸(MCT)を含んでいます。

23種類のオメガ脂肪酸と2種類のMCT

オメガ 1	ヘキサデカテトラエン酸
オメガ 3	α-リノレン酸 オクタデカテトラエン酸 エイコサテトラエン酸 エイコサペンタエン酸 ヘンエイコサペンタエン酸 ドコサペンタエン酸(n-3) ドコサヘキサエン酸
オメガ 4	ヘキサデカジエン酸
オメガ 5	ブニカ酸
オメガ 6	シスバクセン酸 エイコサジエン酸 アラキドン酸 ドコサペンタエン酸(n-6)
オメガ 7	パルミトレイン酸 シスバクセン酸 パウリン酸
オメガ 9	オレイン酸 エイコセン酸 エルカ酸 ネルボン酸
オメガ 11	ガドレイン酸 セトレイン酸
MCT	オクタン酸(カプリル酸) デカン酸(カプリン酸)

CORE CARE オメガ 1 3 4 5 6 7 9 11 + MCT

内容量70g(90粒入) 希望小売価格 7,900円+税

お召し上がり方: 1日1回~2回、3粒~6粒を目安にお召し上がりください。

アフィリエイト価格 5,500円+税 50P

主要原材料 23ページ

愛用会員価格 6,250円+税

SRQ™



こんな方におすすめします

- ☑ 最近「あれ？」が多くなった
- ☑ 生活習慣が気になる
- ☑ お酒や甘いものが好き
- ☑ スッキリした朝を迎えたい

人生100年時代を  
生きるための備え

『SRQ』は、応用生化学研究所のミトコンドリア理論に基づく、特定のアミノ酸とコエンザイムQ10の独自処方に、「コタラヒムブツ」をプラス。スマートな毎日を応援します。



ミトコンドリア理論に基づく独自の処方

グルタミンやアルギニンなど特定のアミノ酸に、エネルギー産生系の成分であるコエンザイムQ10を組み合わせることで、ミトコンドリアの活性をサポート。より一層のパワーが発揮されます。



長年、体を酷使してきた私たちには、あらゆるサプリメントを摂取する前に体の受け入れ態勢を整えておくことが重要です。これは、同じような体調の人が同じサプリメントを飲んだとしても、誰もが同じ体感をするわけではなく、ある人には非常に強く体感され、また別の人は全く感じないという現象が観察されることから明らかです。

「神の恵み」と称される注目素材配合

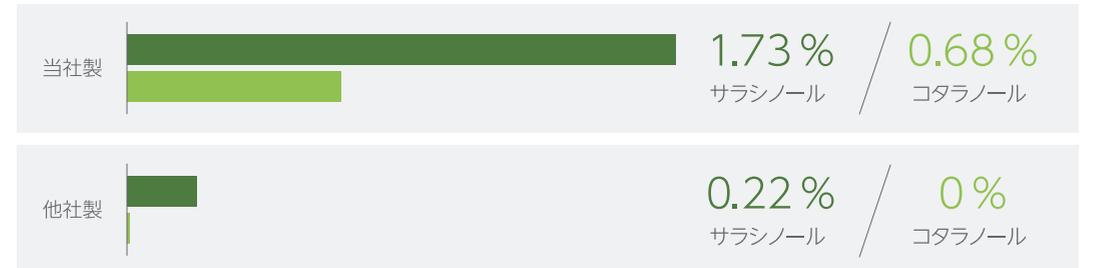
スリランカで自生する希少なサラシアレティキュラータのみを「コタラヒムブツ」と呼びます。古来、「神の恵み」と称され、幻のハーブとして珍重されてきました。他社製で使用されるサラシアアオブロンガと比較し、有用成分の配合量が多く、健康と美容の両面で大変注目されています。



スリランカ産コタラヒムブツ (サラシアレティキュラータ)

【有用成分の配合量比較】

参考:Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis,52,770-773,2010



※当社製サラシノールは実測値 ※当社製コタラノールはサラシノールの透過率を同じと仮定したときの数値

SRQ

内容量23.1g(60カプセル入) 希望小売価格 7,900円+税

お召し上がり方:1日2~4粒を目安にお召し上がりください。

アフィリエイト価格 5,500円+税 50P

主要原材料 23ページ

愛用会員価格 6,250円+税

# ZEN RAW ENZYME

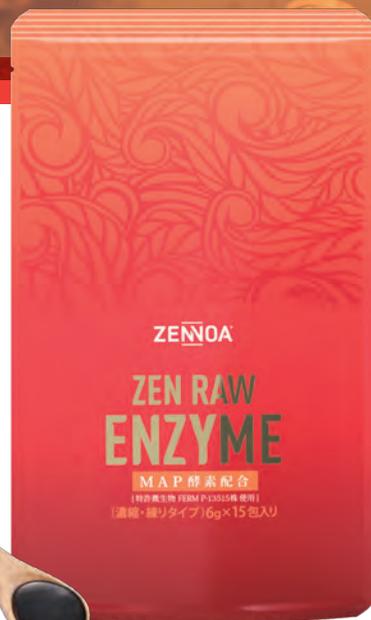


## こんな方におすすめします

- ☑ 美容も健康も気になる
- ☑ ハリのある人生を歩みたい
- ☑ 減多に生野菜を食べない
- ☑ 活力が薄れた気がする

## ハリに満ちた、 美しい明日へ

私たちの体のあらゆる活動に欠かせない酵素は、美しくハリのある毎日にも必要な大切なもの。『ZEN生酵素®』は、日本古来の発酵技術と先進テクノロジーを融合させ結実しました。



## 84種類の素材でつくった活きたままの酵素

日本の80種類の野草から作った酵素に、紅参エキス、MAP酵素\*等を加え自然の生命の力を強化。加熱せず発酵・熟成させて作った新しい形のローフードです。



\*今注目の株式会社越後薬草オリジナル成分（特許微生物：FERM P-13515株 使用）。美力に満ち、バランスのある日々を送れるよう、体の中側からサポートしてくれます。

## 土門大幸プロデュース

『ZEN生酵素®』はローフードの第一人者であり、ゼンノアジャパン会長である土門大幸と、発酵食品の老舗である株式会社越後薬草との奇跡のコラボレーションにより誕生しました。世の中には沢山の酵素製品がありますが、その多くは製造過程で加熱処理が行われてしまっているようです。長年ローフードを専門としてきた土門は、加熱処理を行わない製法にこだわり、酵素本来の力を引き出すことに成功しました。ZENNOAだからこそ実現できた活きたままの酵素をお届けします。



## 不足する酵素

体内には食べ物を分解する「消化酵素」と、分解した栄養をエネルギーに変える「代謝酵素」の2つの酵素があります。どちらも欠かせない重要なものですが、体内でつくられる量には限りがあり、しかも加齢や生活習慣で酵素量はどんどん減少してしまいます。健康と美容の源である酵素は、不足しないよう積極的に補い続けることが大切です。

## ZEN 生酵素® スマートパック

内容量90g(6g×15包) 希望小売価格 7,900円+税

**アフィリエイト価格** 5,500円+税 **50P**

**愛用会員価格** 6,250円+税

ZEN生酵素は日本における商標です。

**お召し上がり方**：1日1包を目安にお召し上がりください。

**主要原材料** 23ページ

# NUKU HIVA



## こんな方におすすめします

- ☑ 近ごろ栄養が片寄る
- ☑ 子どもの食育を考える
- ☑ 食生活が乱れがちだ
- ☑ 健康成分を手軽に摂りたい

## 不足しがちな 栄養素を毎日手軽に

選りすぐりのスーパーフードを凝縮。毎日の食生活に加えることで、不足しがちな栄養素を手軽に摂ることができます。甘味があり、お子様から大人まで美味しくいただけます。



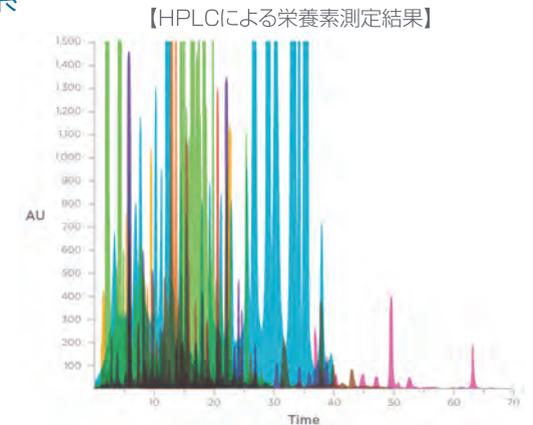
## 天然の栄養素をそのままに

古代から受け継がれてきた伝統的な製法と最新技術を融合。独自の製法フレッシュパスチャライゼーションにより、もぎたてのような新鮮さを実現しました。



## 500種類以上にもおよぶ栄養素

『NUKU HIVA』は9種類のスーパーフードを使った「スーパーフードジュース」です。ノニをはじめとするスーパーフードには、その素材が持つ自然のままの栄養素が凝縮されており、ビタミンやミネラル、そして毎日の食事で摂取が困難な植物栄養素などを含む栄養素が500種類以上も含まれています。まさに栄養の宝庫です。



上部に突出している部分は、栄養素が格段に多く含まれていることを表しています。注目は、その突出が非常にたくさんあることです。



砂糖不使用



ヴィーガン対応



NON GMO



グルテンフリー



フレッシュ  
パスチャライゼーション

## NUKU HIVA 甘味・砂糖不使用

内容量750ml 希望小売価格 7,900円+税

**アフィリエイト価格** 5,500円+税 **50P**

**愛用会員価格** 6,250円+税

**お召し上がり方**：1日30mlを目安にお召し上がりください。開封後は冷蔵庫に保存し、お召し上がりになる前によく振ってお飲みください。

**主要原材料** 23ページ

# NUKU HIVA 善



## こんな方におすすめします

- ✓ 生活習慣のせいかと思うことが多い
- ✓ これからも元気でいたい
- ✓ 健康寿命がとても気になる
- ✓ 家族に迷惑をかけたくない

## ノニの持つ力を知る すべての方へ

最初のスーパーフードとも言えるノニ。  
その類まれな栄養成分を高め作り上げたのが  
『NUKU HIVA 善』です。より一層の体感とノニ  
の風味をお楽しみいただけます。



## 奇跡のフルーツ「ノニ」

ノニは古来、「奇跡のフルーツ」「神様からの贈り物」「生命の果実」と尊ばれ、人々の健やかな生活に様々な恩恵をもたらしてきました。世界でノニの研究が進み、次々と新たな発見が見出されています。

## 世界からスーパーフード10種類を厳選

ノニに加え、世界各地から厳選したノニとの相性の良い9種類のスーパーフードを配合。有用成分はもちろんのこと、飲みやすさ・美味しさにもこだわっています。



主原料のノニには、中鎖脂肪酸や必須アミノ酸、各種ミネラル等だけでなく、他のフルーツを圧倒する量の貴重な植物栄養素が含まれています。この特筆すべきスーパーフードである「ノニ」を強化して作り上げたのが『NUKU HIVA 善』です。



砂糖不使用



ヴィーガン対応



NON GMO



グルテンフリー



フレッシュ  
パステライゼーション

## NUKU HIVA 善 酸味・砂糖不使用

内容量900ml 希望小売価格 7,900円+税

**アフィリエイト価格** 5,500円+税 **50P**

**愛用会員価格** 6,250円+税

**お召上がり方**：1日30mlを目安にお召上がりください。開封後は冷蔵庫に保存し、お召上がりになる前によく振ってお飲みください。

**主要原材料** 23ページ



こんな方におすすめします

- ✓ 自慢の歯で食べ続けたい
- ✓ むし歯を予防したい
- ✓ 口臭が気になる
- ✓ 歯を白くしたい

STERIORA

スーパーフードで  
むし歯・口臭対策

口内トラブルは万病の元です。歯周病、むし歯、口臭は放っておくと健康を蝕んでしまいかねません。『STERIORA』を日々の生活に取り入れ、口内環境をキレイに整えましょう。



食品レベルの安全性

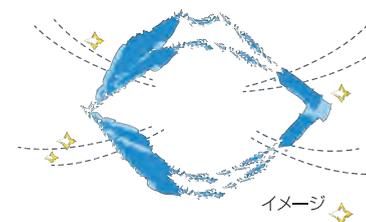
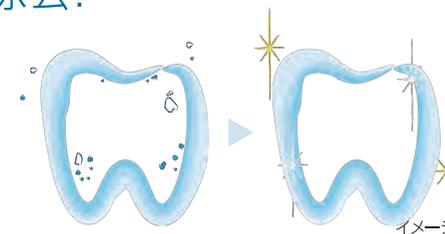
全成分を天然由来にこだわりました。天然の抗菌成分を持つスーパーフード、「プロポリス」「ノニ」「アサイー」、そして天然のミントと岩塩を使用。さらに6つの不使用成分にもこだわり、食品レベルといえる安全性を実現しました。



高い洗浄力でバイオフィルム\*を除去!

スーパーフードの持つ天然の抗菌成分が高い洗浄力と還元力を実現。口内環境を悪化させるバイオフィルムを除去します。

《\*バイオフィルム》  
細菌同士が密着しあい、ひと固まりになり歯を覆いつくした状態。



マウスウォッシュにも

『STERIORA』はマウスウォッシュとしてもお使いいただけます。外出先のお供やどうしても歯を磨く時間がない時、大切な方と会う前に…食品レベルの安全性だからこそ実現した1品2役です。

STERIORA

内容量100g 希望小売価格 2,700円+税

アフィリエイト価格 1,980円+税 **10P**

愛用会員価格 2,250円+税

ご使用方法: 適量を歯ブラシにとり、歯と歯ぐきを丁寧にブラッシングしてください。

主要原材料 23ページ





## 徹底した品質管理

皆様に、毎日安心して続けていただきたいから。ZENNOAは、スーパーフードの持つ地球の恵みを損なわないために、絶えず品質管理の徹底と品質保証を追求しています。

ZENNOAがお届けする製品は、国内・国外問わず、すべて原料選定から製造・検品・出荷まで高品質を保ち、一つひとつ丁寧に自信をもってお届けします。

### 主要原材料一覧表

#### ■CORE CARE P11

タラ油、シーバックソーンオイル、クランベリー種子油、ザクロ種子油、ノニ、チアシードオイル

#### ■SRQ P13

コタラヒム(サラシアレチキュラータ)、コエンザイムQ10、L-アスパラギン酸Na、L-グルタミン、L-アルギニン

#### ■ZEN生酵素 P15

植物発酵エキス(80種類)、紅参エキス、日本山人参葉エキス、MAP酵素、ノニ

\*植物発酵エキス(80種類)

野草類(ヨモギ、ウコン、ドクダミ、ハスの葉、高麗人参、センシレン、オトギリソウ、クマザサ、タンポポの根、霊芝、アマチャヅル、トチュウ葉、オオバコ、カンゾウ、マツ葉、ナンテンの葉、アマドコロ、ツユ草、ツルナ、マカ、トンカットアリ、ハブソウ、ハト麦、スギナ、ビワ葉、ラカンカ、クコの実、レンセンソウ、モモの葉、イチヨウ葉、ニンドウ、イチジクの葉、ベニバ

ナ、エゾウコギ、エンメイソウ、モロヘイヤ、セッコツボク、アカメガシワ、クコ葉、カキの葉、カミツレ、カリン、シソ葉、桑葉、メグスリの木、田七人参、キキョウ根、ナツメ、サラシア、マタタビ、エビス草の種子、紅参、アガリクス、ルイボス、アムラの実、タマネギ外皮、キャッツクロー)、果物類(ウメ、キンカン、イチジク、ミカン、パインアップル、リンゴ、グレープ、メロン、レモン、グレープフルーツ、アンズ)、野菜類(トウガラシ、ショウウガ、シイタケ、ニンジン、タマネギ、パセリ、キャベツ、ゴボウ、モヤシ、ニンニク)、海藻類(コンブ、フノリ)

#### ■NUKU HIVA P17

ノニ(ピューレ、ネクター)、パイナップル、コンコードグレープ、レッドラズベリー、ブラックカラントベリー、アサイー、ココナッツウォーター、マキベリー、マンゴー

#### ■NUKU HIVA 善 P19

ノニ(ピューレ、ネクター)、パイナップル、レッドグレープ、ブラックカラントベリー、ラズベリー、アサイー、ココナッツウォーター、マキベリー、ブルーベリー、ボイセンベリー

#### ■STERIORA P21

プロポリス、ノニ、アサイー、ミネラル塩

### アレルギー物質を含む食品についてのご注意

食品アレルギーをお持ちの方は、各製品に含まれる原材料を必ずご確認ください。

かかりつけの医師または薬剤師にご相談の上、お召し上がりください。

- ・特定原材料7品目(小麦・そば・卵・乳・落花生・エビ・カニ)
- ・特定原材料に準ずるもの20品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・サバ・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・リンゴ・ゼラチン)

## CSR活動「jiZEN」

ゼンノアジャパンでは、CSRのプロジェクト名を「jiZEN」とし、活動に取り組んでおります。「慈善」を由来としており、スーパーフードや事業を通しZENNOAを広めると同時に、より多くの人々の生活や社会に貢献することを目的として活動を行ってまいります。「jiZEN」の運営資金は全てZENNOAが負担し、皆様からの寄付金は全額社会貢献活動のために使われます。



### 「国際セラピードッグ協会」を支援しています

ゼンノアジャパンは「jiZEN」の第一歩として「一般財団法人 国際セラピードッグ協会」を支援しています。動物愛護の精神にたち、殺処分ゼロを目指し活動している国際セラピードッグ協会は、捨て犬や被災犬など、様々な理由から保護者を失った犬たちを救い、セラピードッグに育成し、社会福祉に貢献しています。



INTERNATIONAL  
THERAPY DOG  
ASSOCIATION

(一財)国際セラピードッグ協会  
TEL:03-6231-0573  
<https://therapydog-a.org/>

CSR…企業が社会・経済・環境など幅広い分野へ視野を広げ、地域や社会と共に発展・活性化を目指していく取り組み。

## ご注文からお届けまで

以下の方法で製品をご注文いただけます。毎月ご注文いただく場合は、お得な**オートシップ**をおすすめいたします。詳しくはP26をご確認ください。

### ご注文

以下の5つの方法でご注文いただけます。

#### ■ 公式ホームページ

PCやスマートフォン、タブレットから  
<https://www.zennoa.com/jp/>  
 ログインいただき、ご注文ください  
 24時間で注文いただけます



#### ■ 電話 03-6206-8988

営業時間: 平日10:00~16:00 定休日: 土曜、日曜、祝日

#### ■ FAX 03-6205-4333

#### ■ 郵送 〒105-0001

東京都港区虎ノ門1-16-16 虎ノ門1丁目MGビル LF  
 ゼンノアジャパン株式会社 カスタマーサポート係

#### ■ ZENNOAサロン 営業時間: 平日11:00~19:00 定休日: 土曜、日曜、祝日

※住所は公式ホームページからご確認ください。

### お支払い

#### ■ 銀行振込 みずほ銀行 神田駅前支店 普通口座 2384004

ゼンノアジャパンカブシキガイシャ

ゆうちょ銀行 記号 10160 番号 68788331

ゼンノアジャパンカブシキガイシャ

#### ■ クレジットカード VISA・Mastercard・JCB・AMEX・Diners

#### ■ 現金 ZENNOAサロンのみでのお取り扱いとなります

### 発送

入金、決済の確認後、出荷手数料 **1,080円**(税込) ※NUKU HIVA・NUKU HIVA 善を含む場合は4本まで。  
 翌営業日に発送いたします 全国一律

### お届け

ご指定の住所までお届けいたします

## オートシップ(定期購入)

オートシップとは、その都度ご注文いただくなくても、好きな製品を毎月定期的にお届けするシステムです。お得な会員価格で、お買い忘れもなく、とても安心・便利なおすすめのサービスです。

- メリット 1** 毎月の自動配達  
製品を毎月ご購入いただく手間が省けます。
- メリット 2** 忘れても安心  
振入のご案内や決済・引き落としのお知らせをSMSでご案内いたします。
- メリット 3** 組み合わせは自由  
ご自身のライフスタイルに合わせて、好きな製品をお選びいただけます。期日内での組合せ変更も可能です。

**オートシップだけのお得な割引** お支払い方法に口座振替を設定いただくだけで、毎月のオートシップがなんと540円引き\*1になります。年間/**6,480円OFF!**

毎月10日はオートシップの日	オートシップ変更締切日	お支払い日	製品発送日	製品到着日*4
	口座振替(アプラス) 当月10日まで*2	14日*3	20日~24日頃	21日~25日頃
	旧口座振替(SMBC) 当月10日まで*2	5日*3	15日~18日頃	16日~19日頃
	クレジットカード 当月10日まで	16日	20日頃	21日~22日頃
	振込 当月10日まで	当月中	入金確認後翌営業日	製品発送後2日~3日前後

(例) 2020年7月の場合	口座振替(アプラス) 7月10日まで	7月14日	7月23日	7月24日~25日頃
----------------	-----------------------	-------	-------	------------

\*1 お申込み方法はスターターパックに同梱の「アプラス預金口座振替サービスお申し込み方法」をご参照ください。また、一部キャンペーン製品には適用されません。  
 \*2 製品変更により、振替金額が変更となる場合は、アプラス[前月24日]SMBC[前月15日]までに変更をお願いいたします。また、Web(ダッシュボード)で変更する場合は、振替金額の変更有無に関わらずアプラス[前月24日]SMBC[前月15日]が変更切替日となります。  
 \*3 口座振替、旧口座振替は、お支払い日が土日祝日の場合、翌営業日に振り替えとなります。  
 \*4 一部、お届け地域または配送状況により、お届け日が前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。

### ■ 選べる2種類の会員種別

製品のご購入には会員登録が必要です。\*詳しくはご紹介者様へお尋ねください。

- ① ZENNOAでビジネスを始めたい
  - ZENNOA アフィリエイト** 特典
    - 卸売り価格での製品購入
    - ビジネス活動とボーナスの資格
    - アフィリエイト限定セミナーへの参加
- ② 製品を気軽に購入したい
  - 愛用会員** 特典
    - お得な製品価格
    - オートシップでより安く
    - 登録料無料

**BEST OF**  
*Earth*

**BEST OF**  
*You*

**BEST OF**  
*Us*



**ZENNOA**

ゼンノアジャパン株式会社

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-16-16 虎ノ門1丁目MGビルLF

TEL:03-6206-8988/FAX:03-6205-4333/Mail:japan@zennoa.com



20200521

あなたにこのカタログをお届けしたアフィリエイトは

製品のご購入は上記のアフィリエイトにご相談ください。