



砂糖不使用(低GI)

高級ベルギーチョコレート100%

高カカオ  
ポリフェノール



GI値 26

キャベツ・  
大根と同等



GI値 36

トマト・  
蓮根と同等

主な野菜のGI値



にんじん 80

ごぼう 45

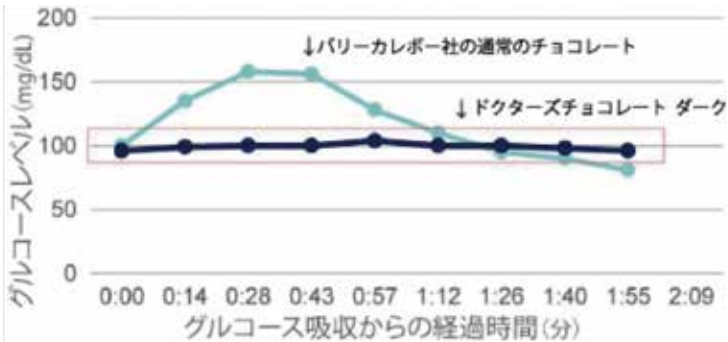
れんこん 38

たまねぎ・トマト 30

キャベツ・だいこん 26

ブロッコリー 25

●チョコレートを食べた後の血糖値の変化



出典：バリーカレボア社チョコレート研究所、調査機関：フランス NATURALPHA 社



Mother Renka

☎0120-622-652

受付時間  
10:00~17:00 (土日祝を除く)

# 調剤薬局・病院でしか買えない ドクターズチョコレート

## お召し上がりのポイント

### 1 摂取量

1日1単位80キロカロリーをおやつとした場合、  
1日にダークなら12粒、ミルクなら11粒を目安として、  
2-3回に分けてお召し上がり下さい。(※)  
1粒ずつ口の中で溶かすようにお召し上がりいただくと、  
より満足感が高まります。

※ドクターズチョコレートは食品で、医薬品ではありません。

### 2 おすすめのお召し上がり方

食事の20分前に、3-4粒お召し上がり下さい。  
チョコレートに含まれる成分により以下影響が考えられます。

- テオブロミン：精神を安定させて満足感が上がる。
- カカオポリフェノール・リグニン：  
食物繊維等の働きにより糖の吸収がゆるやかになる。
- カカオポリフェノール：インシュリンの働きがよくなる。  
※サンサウレバトレ病院医師、グラッシー先生調査。
- レプチン：食欲を抑制する。

※チョコレートを食前20分、食後5分に食べると食欲が最大で半分に減る。  
脳科学者であり栄養士でもあるウィル・クローワー博士調べ。

## 品質にこだわる

### 1

世界で有名なショコラティエ、パティシエの多くが支持する  
高級ベルギーチョコレートを100%使用。

### 2

選び抜かれた農園より、化学肥料を一切使用しない高品質、  
最高級のカカオ豆(サスティナブルカカオ)を使用。  
代用油脂・防腐剤・合成香料不使用。