

製品概要

フレッシュで爽やかなハーブの香りは、からだをきれいに保ちたいあなたの味方です。世界中で愛されてきた歴史のあるこのハーブは、お料理にあと少しパンチを効かせたい時に重宝することでしょう。最も万能な料理用ハーブとして知られるパセリですが、それには理由があります。パセリの爽やかでグリーンな香りはどんな料理も引き立ててくれるからです。パセリ ヴァイタリティ はお宅のキッチンになくてはならないアイテムとなるでしょう。

使用感

パセリ ヴァイタリティはやさしいすっきり感があり、どんなお料理にも爽やかなパンチを効かせてくれるでしょう。

製品の背景

鮮やかなエメラルドグリーンの葉をたくさんつけたパセリは地中海沿岸原産の植物で、古代ギリシャ、古代ローマの時代より栽培されていました。パセリの学名Petroselinumは、ギリシャ語で「石」を意味するpetroが由来ですが、その理由はパセリが岩場に生育していたからです。古代ローマの博物学者プリニウス（紀元後23年～79年）はその著名な「博物誌」の中でパセリをソースの調味料や魚介類の生臭さを取るハーブとして紹介しながら「万能ハーブとして重宝された」と記しています。パセリの葉と茎を水蒸気抽出したエッセンシャルオイルがパセリ ヴァイタリティ です。



パセリ ヴァイタリティ 5ml

製品番号 No. 26267

製品の特長

フレッシュですっきりとした味わい
食べ物やお料理の味を引き立てます。
非遺伝子組み換えプロジェクト承認製品

使用方法

魚介類、鶏肉、赤身の肉、卵、米、パスタ、野菜などを使ったお料理の味をまとめ、すっきりとした味わいを加えるシーズニングとしてお使い頂けます。
グリーンスムージーに混ぜて、すっきりと。

1回1～2滴、1日3回がお召し上がりの目安です。食事に加え、よく混ぜてからお召し上がりください。

パセリ ヴァイタリティ 5ml



注意事項

●お子様の手の届かない場所に保管してください。●妊娠中、授乳中、治療中の方はご使用前に医師または薬剤師にご相談ください。●火気厳禁

成分

パセリ (*Petroselinum crispum*) 葉油

よくある質問

Q.服用の仕方を教えてください。

A.1回1～2滴、1日3回がお召し上がりの目安です。食事に加え、よく混ぜてからお召し上がりください。

Q.パ芳香浴として、または肌に塗布できますか？

A. 芳香浴、塗布用製品ではありません。

Q.パセリ ヴァイタリティを新鮮なパセリまたはドライパセリの代わりとして料理に使う場合はどれぐらいが適量でしょうか？

A.パセリ ヴァイタリティは、パセリの成分が濃縮されていますのでお料理に使う時は、ヴァイタリティに浸した爪楊枝で料理又は食べ物を軽くなぞってください。こうすることによって、料理にオイルの香りをつけることができます。必要によってこれを繰り返します。

Q. 遺伝子組み換えの原料を使っていますか？

A.いいえ。ヤング・リヴィングの他のヴァイタリティ 製品同様、非遺伝子組み換えプロジェクトの承認済み製品です。

よく合う製品

ニンシアレッド
製品番号.304005



レモン
ヴァイタリティ
製品番号.562505



ローズマリー
ヴァイタリティ
製品番号.562905



ライム
ヴァイタリティ
製品番号.559105

