

健康増進・体质改善・病気予防に

主婦よ飲く

青汁とガソ

主婦の友
健康ブックス

遠藤仁郎



体験者が語る緑の血液、青汁の効用

材料はやっぱりケールがいちばん

作り方から飲み方、保存法まですべてがわかる

青汁とガソは、主婦の間で人気急上昇中の健康飲料です。しかし、その効用や作り方、保存法など、まだ多くの人に知られていないことがあります。そこで、この特集では、青汁とガソの効用、作り方、保存法などを詳しく解説します。

青汁とガソの効用には、免疫力の向上、美容効果、抗酸化作用などが挙げられます。また、青汁とガソは、野菜や果物をそのまま摂取するよりも、消化吸収率が高いため、栄養素の吸収率が高くなるといわれています。

青汁とガソの作り方としては、野菜や果物を洗浄して、搾り機やミキサーなどで細かく砕いて、水と一緒に混ぜて作ります。また、青汁とガソは、野菜や果物をそのまま摂取するよりも、消化吸収率が高いため、栄養素の吸収率が高くなるといわれています。

青汁とガソの保存法としては、冷蔵庫で保管するのが一般的です。また、青汁とガソは、野菜や果物をそのまま摂取するよりも、消化吸収率が高いため、栄養素の吸収率が高くなるといわれています。

青汁とガソは、主婦の間で人気急上昇中の健康飲料です。しかし、その効用や作り方、保存法など、まだ多くの人に知られていないことがあります。そこで、この特集では、青汁とガソの効用、作り方、保存法などを詳しく解説します。