

## 健康料理教室が吟味

健康料理教室いんやん倶楽部が、料理で健康を考える様に、ハミガキも作りました。昔の人達の知恵に学び、安全な材料を吟味しています。

ご使用方法 | 適量を歯ブラシに取り、歯と歯ぐきをブラッシングしてください。

ご使用上の注意 | ●衣服を汚すことがありますので、ご注意ください。衣服に付いた時は、すぐに洗い落としてください。●天然原料を使用していますので、冬場や気温の低い所では、凍結する場合があります（品質に支障はありません）。内容物が出にくい場合は、温かい所で保管頂くか、チューブを優しくもみほぐしてください。●口の中に傷がある場合は、ご使用をお控えください。●本品の使用により、発疹・発赤・かゆみ・痛みなどの症状が表れた場合は、速やかに使用を中止し、医師・歯科医師にご相談ください。●本品は歯磨きです。飲み込まないようにしてください。●使用後は必ずキャップを閉め、清潔に保管してください。●乳幼児の手の届かない所に保管してください。

協力 | 月山パイロットファーム、株式会社 風水プロジェクト

陰陽調和の重ね煮でまなぶ料理教室

いんやん倶楽部

歯と歯ぐきのための

なすの黒やき  
塩ハミガキ

## 効能

- ムシ歯を防ぐ
- 歯を白くする
- 歯垢を除去する
- 口の中を浄化する
- 口臭を防ぐ
- 歯のやにを取る
- 歯石の沈着を防ぐ

合成界面活性剤・防腐剤・合成香料・安定剤は、使用しておりません。

成分 ●水 ●香味剤：海塩  
●湿潤剤：グリセリン ●  
清掃剤：炭（なすの黒焼き）  
●粘結剤：キサンタンガム  
●洗浄発泡剤：石ケン素地  
●香味剤：ハッカ油

●販売名 | いんやん倶楽部  
ハミガキ ●内容量 | 100g  
●製造販売元 | 株式会社  
アイワ大阪府大阪市城東区  
東中浜 9-7-29 ●発売元 |  
有限会社 いんやん倶楽部  
大阪府吹田市江の木町  
24-36 ☎06-6339-1270

無農薬なすへたの<sup>※1</sup>炭と  
<sup>※2</sup>天日塩を配合しました。

※1 炭：清掃剤 ※2 海塩：香味剤

紙箱 チューブキャップ

Made in JAPAN

Designed by ARAKI DESIGN STUDIO



4 522412 080082