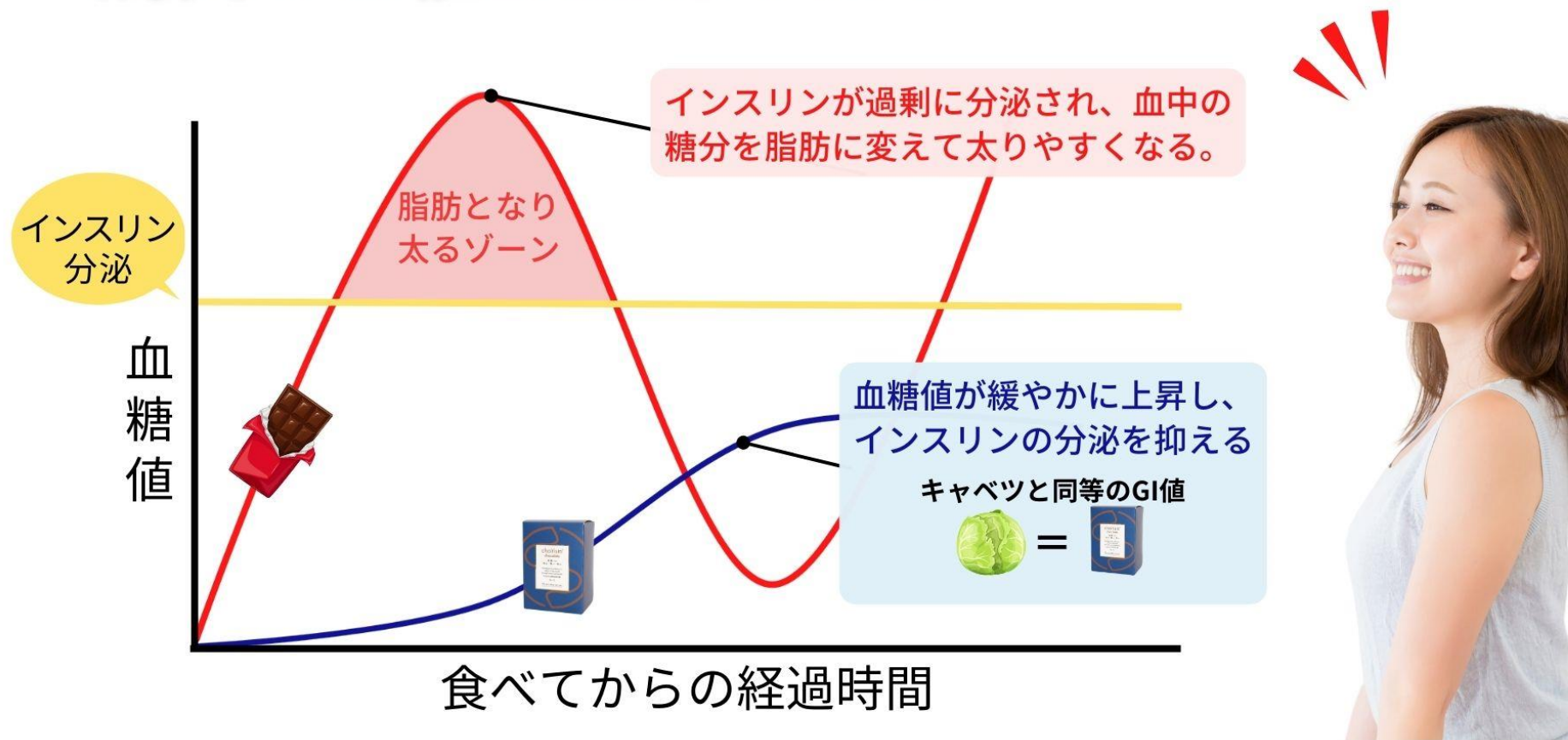


血糖値コントロールでダイエット

＼ cho'rism chocolatsが太らない秘密は… ／

驚異のGI値26にあった！

■ cho'rism chocolats
■ 通常のチョコレート



食べたほうが痩せる?! ダイエットチョコ

白砂糖・食品添加物・乳化剤不使用!!
キャベツと同等の“GI値26”のチョコ

グルテン
フリー

カカオ
70%

GI値
26



カカオマス

世界各地から旬のカカオを厳選。
最新機器と高い技術で生み出された
高品質なカカオマスのみを使用。



ブルーアガベ

人工甘味料を一切使用せず、
ブルーアガベ由来の天然甘味料使用。
GI値26の低GI甘味料です。



生クルミ

オメガ3脂肪酸を最も多く含む
ナッツ類であるクルミを使用。
抗酸化に優れ細胞の若返りを助ける。



cho'risism chocolats
を、食べていない

1 食べたものが急激に
「糖」に分解される

2 インスリンが分泌され
「糖」を「脂肪」に変える

3 太りやすくなる



cho'risism chocolats
を、お食事の前に
2~3粒食べる。

1 食べたものがゆっくり
「糖」に分解される

2 インスリンの
過剰な分泌を抑える

3 太らない!!



ここが違う!