

特許技術^{※1}により誕生した高付加価値水

ファスティング サポートウォーター

ファスティングのサポートを目的に研究開発された
「ファストプロウォーター グランプロ」。

富士山麓のウォーター・プラントで特許技術を駆使した
活水処理を行い、水本来のおいしさや溶存酸素を守る
「非加熱無菌常温充填」を採用。

界面活性・酵素活性・アクアポリン透過性において
優れた分析値を有する“高付加価値水”として、
毎日の飲料水としてはもちろん、
ファスティングや健康的なボディメイクを目指す方におすすめです。

※1 特開2005-95790(P2005-95790A)

エステプロ・ラボが考える 良い水の条件

- 1 ファスティングに適した水
- 2 有害な物質が十分に除去された水
- 3 加熱殺菌されていない水
- 4 酵素活性値(SOSA)の高い水
- 5 界面活性値(油を溶かす力)の高い水
- 6 アクアポリン透過性の高い水
- 7 クラスターの小さい水
- 8 鉱石による電子エネルギーの影響を受けている水
- 9 まろやかでおいしい水



for authorized professional salon use.

ファストプロウォーター グランプロ

賞味期限:製造より2年(未開封時)

非加熱無菌常温充填

0.2ミクロン・セラミック濾過方式

遠赤外線セラミック処理

24,000ガウス磁気処理

MADE IN JAPAN



500mL

2L

商品について詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください。

認定取扱店専売品

プログレード認定品

本製品は、認定を受けた事業者のみが取り扱えるプログレード
製品です。健康管理のサポートをするため、専門資格者の
カウンセリングを経てお使いいただくことを推奨しております。



4 562249 294276

FPW_A3_202608