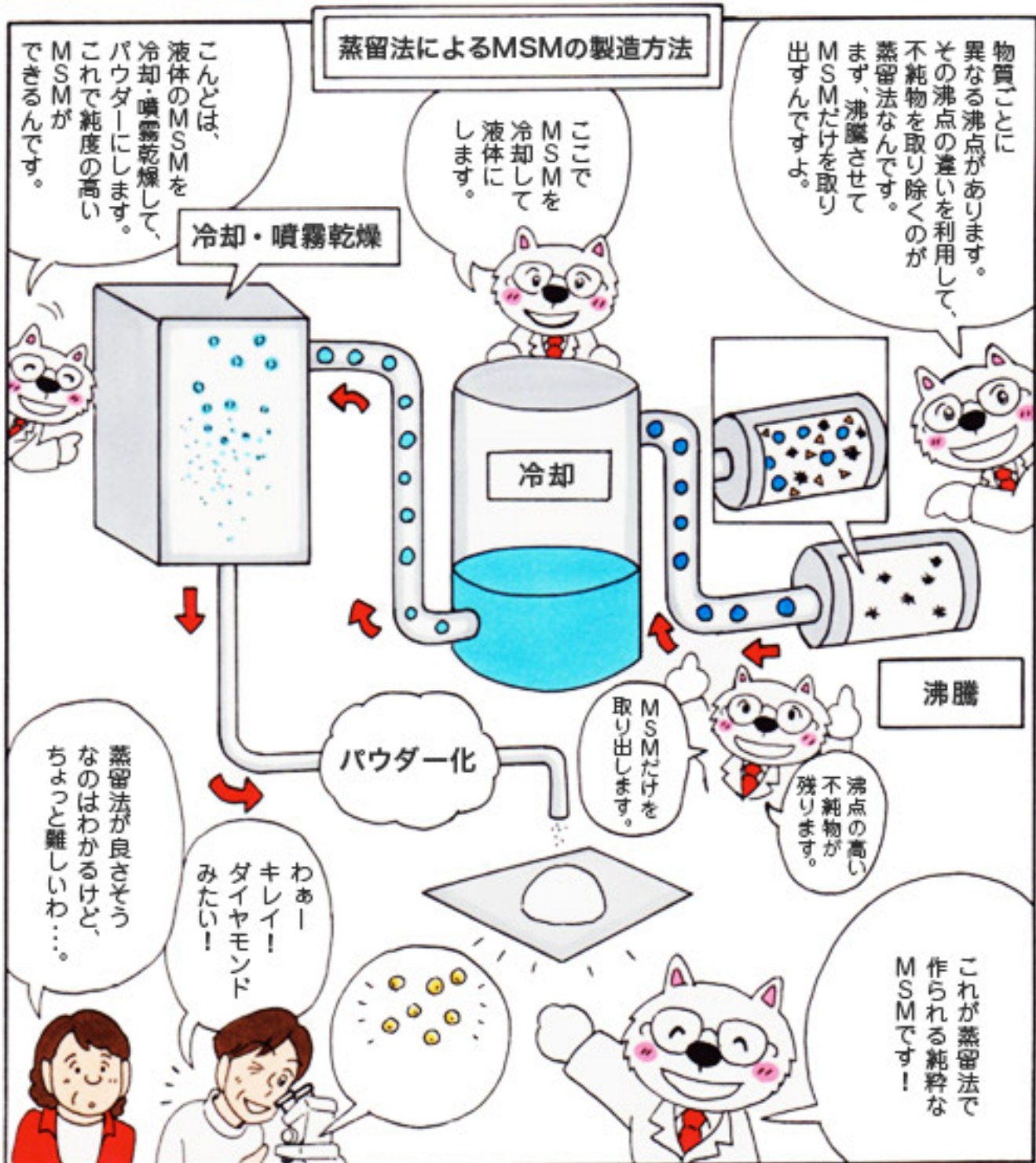




蒸留法で製造された MSMがオススメです！







そんなに難しい
ことはないですよ。
皆さんの身近なものも
蒸留法で作られて
いますよ

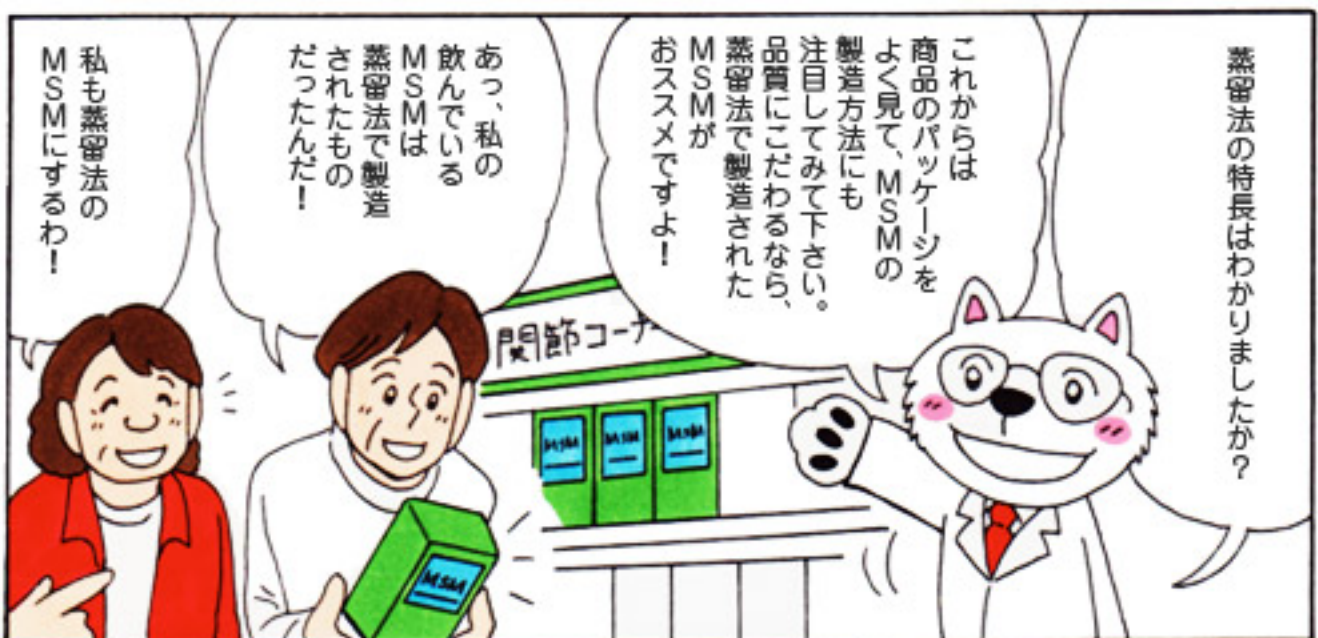
たかえは、
「焼酎」と「ワイン」は
「作りかた」が、
この二つのお酒の
違いはわかりますか？



焼酎と違って、ワインの
ビンの中には澱(オリ)が
溜まっているわ…。

そうです！
焼酎とワインでは、
透明度と不純物の
有無に違いが
ありますよね。
焼酎は蒸留法で
作られているから、
透明で不純物が
無いんです。
MSMも蒸留法で
製造すると手間暇は
かかりますが、
純度の高い製品が
できるんですよ。

なるほど！
蒸留法だから透明で
不純物がないのね！

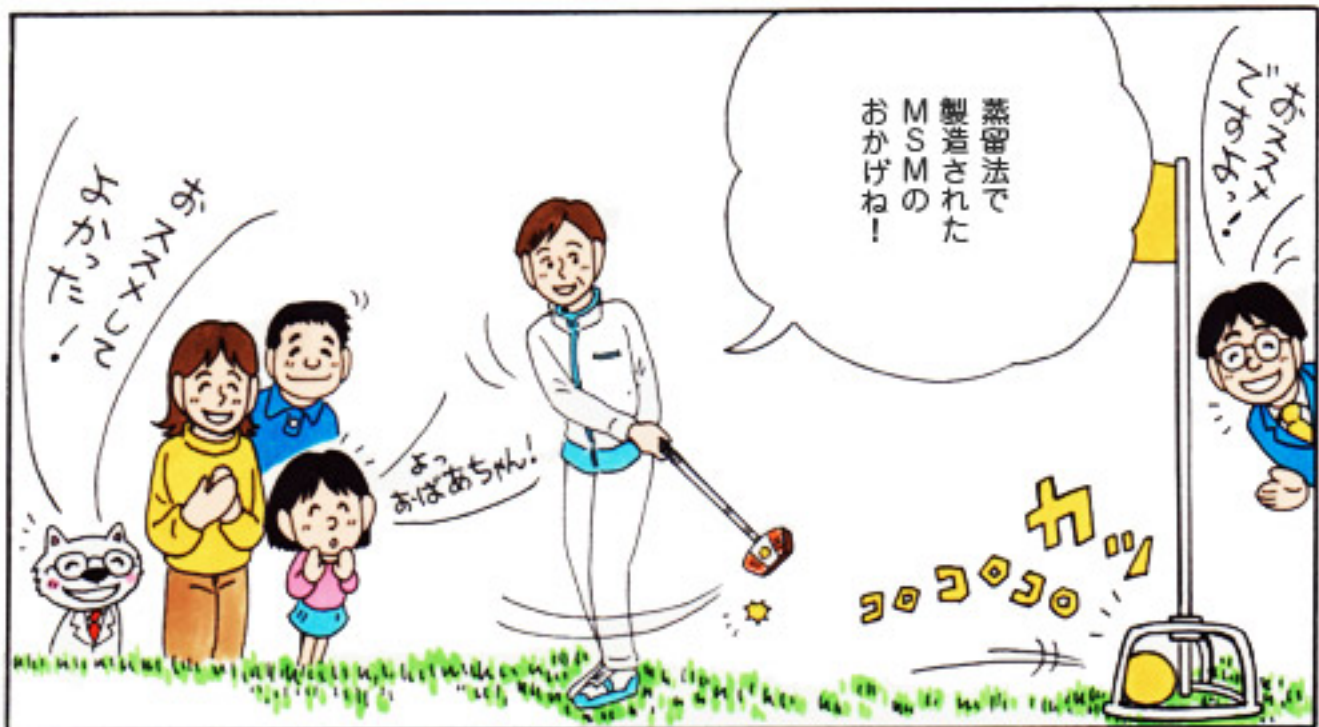


蒸留法の特長はわかりましたか？

これからは
商品のパッケージを
よく見て、MSMの
製造方法にも
注目してみてください。
品質にこだわるなら、
蒸留法で製造された
MSMが
おススメですよ！

あっ、私の
飲んでいる
MSMは
蒸留法で製造
されたもの
だったんだ！

私も蒸留法の
MSMにするわ！



END