

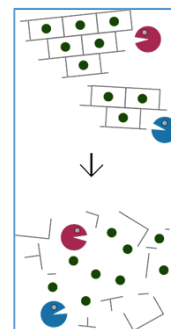


大和酵素の酵素醗酵植物エキスとは

1:カラダの消化負担が少なく、消化吸収されやすい

大和酵素独自の技術と伝統の酛で発酵させた「酵素発酵植物エキス」は、麹菌、酵母や乳酸菌などの有用微生物や酵素が植物原料を分解し低分子化されているので、私たちのカラダで吸収されやすい状態になっています。離乳食時期の小さなお子様からお年寄りの方まで、どなたでも召し上がっていただけます。

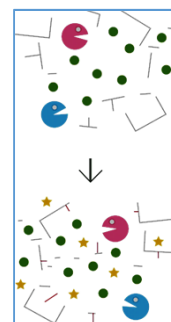
(図の説明)発酵や熟成の過程で、微生物や酵素が細胞壁をバラバラにしてくれるので、素材の中に閉じ込められていたポリフェノールや他の栄養を効率よく取り出してくれます。



2: 有用微生物が作り出す発酵産物や、菌体そのものの栄養も同時に補給

普段の食生活ではなかなか摂取が難しい成分も含まれており、普段の食事にプラスしていただくことで栄養バランスの改善や、多様性の高い豊かな食生活につながります。

(図の説明)さらに有用微生物の活動により、ビタミンや有機酸、短鎖脂肪酸、ペプチド、オリゴ糖、その他さまざまな発酵産物が生成されます。



3: 完全発酵・短期熟成でフレッシュ

「酵素発酵植物エキス」は、長期熟成させるのではなく、短期熟成が特徴です。旬の素材の豊かな栄養や、生理活性物質、ビタミン、ミネラルなどの微量栄養成分をできるだけ新鮮な状態で摂ることができます。家事や仕事の忙しい合間の休息や、スポーツ時の栄養補給などにもご利用ください。

4: 腸まで届く栄養

腸は、毎日の体調や健康状態に関わる重要な器官です。消化吸収や便通に関わるだけでなく、免疫やホルモンバランス、美肌、精神など心身の健康に密接に関わることが分かってきました。腸内環境を整えて健康を保つために、善玉菌を増やすことが大切です。酵素発酵植物エキスには、乳酸菌などの善玉菌をサポートする食物繊維やオリゴ糖をはじめ、多種多様な栄養素が含まれています。

70種類以上の植物原料を“まるごと”使用

大和酵素の原料には新鮮で旬な国産100%の葉菜類、根菜類、果菜類、果実類、豆類、キノコ類、穀類、海藻類、民間植物を70種類以上“まるごと”使用しています。素材の持つ栄養や健康力を最大限に活かすため、皮や種まで余すところなく使い切ります。これにより、日頃不足しがちなビタミンやミネラル、ポリフェノールなどの栄養素も摂取いただけます。そして、黒糖、粗糖、麦芽糖、ブドウ糖、オリゴ糖などさまざまな糖質をバランスよく使用しています。

