

NEW SUPER ENZAMIN

主成分ENM40ml当たり:10,000mg配合(40ml当たり)(今までの1.5倍以上)

- 『エンザミン』の名は、生命の源と言われる酵素(エンザイム)の ENZ とアミノ酸の A とビタミンの MIN からとった名称です。
- 開発、製法特許:赤沢 一三博士(元京都大学医学部、分子生物学の権威)
- 強力でしかも継続的な活性を保つには、液体に限ります。

● 主成分ENMエキス

- ・主成分ENMは、特に選び抜かれた納豆菌類を長年にわたり研究改良し、6ヶ月以上 発酵熟成期間を経て得られた納豆菌類発酵代謝エキスです。
- ・長期熟成することにより、菌が産生した様々な酵素、多糖類、その他菌体生産物質が低分子化され、吸収されやすいように製品化されています。

● 納豆菌の優位性

	エンザミン	市販酵素食品
発酵菌	AK菌(強化納豆菌)	乳酸菌/酵母菌
酵素産生量	★★★★★	★ / ★★
カロリー	低カロリー	高カロリー

● ENMは低カロリー食品

ENM.....(8kcal/100g)
納豆.....200kcal/100g)
一般的な酵素飲料 (200kcal~300kcal/100g)

● 酵素とは・・・・

食べたものが、酵素の働きで分解されてはじめて体内に必要な栄養素を作り変えられ、それらが体内で有効に活用できる為には、体内酵素の働きが必要です。

各種栄養素、ビタミン、ミネラル、そしてホルモンも、酵素なしでは何の働きもできません。特に体の器官、組織、細胞などは、すべて代謝酵素によって働かされています。

● 今話題の発酵飲料

スーパーエンザミンは納豆菌類発酵代謝エキスENMを主成分に、その他選び抜かれた素材を理想的に配合。

無濾過製法により発酵代謝物を余すことなく製品化し、人工甘味料、合成着色料、香料、保存料等を一切使用していない健康食品です。

加齢とともに体内酵素量は減少、また酵素の活動能力の低下等による体のいろいろな変調が起こります。

この体内酵素の活動を活発にするのが『スーパーエンザミン』です。

酵素の弱点及び市販酵素食品

- 市販酵素は、加熱殺菌(食品衛生法)のため70℃の熱をくわえるので、酵素は失活します。
- 胃酸によって、変性します。
- 酵素は、高分子の為腸壁から吸収されない。

スーパーエンザミンは、酵素を超えた酵素

- 熱に強い。耐熱試験(121℃ 30分)クリア
- 酸に強い。耐酸性試験(pH1.2)クリア
- 低分子。 分子量(500以下)

NET 600ml 価格:9,500円+(税)



こんな方にお薦め

- ・お肌トラブルがある方
- ・お化粧のりが気になる方
- ・いろんなダイエッタに失敗した方
- ・低体温でお悩みの方
- ・階段の上り下りが気になる方
- ・便通が気になる方
- ・お酒の飲み過ぎが気になる方
- ・目覚めと寝付きが気になる方
- ・将来の健康に不安がある方

お召し上がり方

- ・開栓後添付されている替栓を装着し、計量カップにて一日当たり20ml~40mlを目安にお召し上がり下さい。
- ・本品は原材料の性質上、まれに沈殿する場合がございますが、品質には何ら問題はありません。よく振っておのみ下さい。
- ・開栓後はふたを完全に閉め、必ず冷蔵庫(10℃以下)にて保管の上なるべく早くお召し上がり下さい。
- ・「毎食後、入浴前、就寝前」一度に多く飲むより、何回にも分けて飲まれる方が効果的です。
- ・お風呂上がりなど血液循环がよいため飲まれると、低分子なので体全体にすばやく行き渡ります。