

理想のバランス栄養補助食品のご紹介



主成分「みどりむし」のスーパー健康パワーを検証

みどりむしとは？



みどりむし（学術名：ユーグレナ）は、5億年以上前に地球上に初めて誕生した生物です。17世紀にオランダの学者が発見し、植物のように光合成を行い、栄養分を体内に溜め込む性質とともに、動物のように細胞を変形させて動く性質もあります。地球上で唯一、動植物の性質をあわせ持つ微細藻類です。そのため、植物性としてのビタミン13種類、ミネラル10種類、動物性としてのアミノ酸18種類、不飽和脂肪酸13種類、さらに、みどりむしだけに含まれている免疫向上成分のパラミロン（β-グルカン）などの5種類の特殊成分をバランスよく含有。**人間は、みどりむしだけ食べていても生きていけると言われているほどです。**また、寿命80~150歳のクジラ、寿命150歳以上で、死ぬまで性生活を営むジンベイザメなどの健康と強さも、みどりむしなどのプランクトンを主食としているからだと言われています。

東京大学研究チームが世界初の大量培養と食品化に成功。

みどりむしは、成長過程でのCO₂（二酸化炭素）の吸収率が、植物の中でも上位だと言われています。地球温暖化対策にも役立つことから、世界中で、長年に及ぶ培養の研究が重ねられてきました。しかし、栄養価が高く、多種の生物の捕食となるため、アメリカの航空宇宙局(NASA)でも、大量培養に成功できませんでした。**その大量培養に、2005年、世界で初めて東京大学を中心とした研究チームが成功。**さらに、サプリメント素材等に活用できる乾燥微粉末の食品化にも成功しました。

メディアも注目！



■その他取り上げたメディア
「はなまるマーケット」「ワイドスクランブル」「ありがとう人類遺産」
「タケシのニッポンのミカタ」
新聞（日経等）・雑誌（20種以上）



みどりむし
FINE
フアイン

善玉ホルモン「アディポネクチン」を増加させます

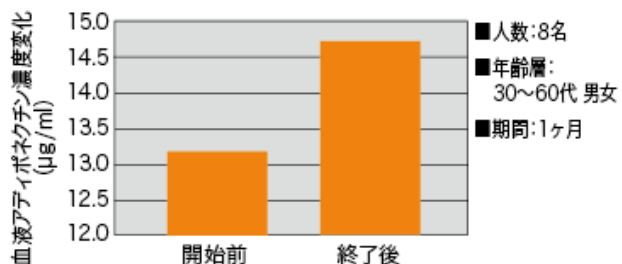
人間の体内には、70種近くのホルモンと呼ばれる化学物質が存在しています。その1種の、1996年に大阪大学で発見され、2003年に東京大学でホルモンであると定義された脂肪細胞から分泌される**アディポネクチンは、メタボリックシンドロームやがんを予防、改善する働きをもつ善玉ホルモンです。**みどりむしは、このアディポネクチンを増加させることが報告されました。

解明しつつある「アディポネクチン」の作用

- 運動と同様の効果がある。
- 骨量増加作用がある。
- ヒアルロン酸の合成促進作用がある。
- 胃癌細胞1/10に縮まった。すなわち、抗癌剤のような作用をした。【東京大学】
- 抗動脈硬化作用とその生理的、病態生理的意義の解明。【東京大学】
- 100歳以上の人は、若い人より約2倍アディポネクチンの量が多かった。【慶応大学】
- 破骨細胞抑制および骨芽細胞促進による骨量増加作用を発見。【大阪大学】
- 真皮ヒアルロン酸合成促進作用を発見。【日本結合組織学会】

みどりむし1g（3粒程度）を飲用したとき実験データ

試験概要：みどりむしによるアディポネクチンの変化



※銀座サイエンスペロ大森クリニック調べ

試験概要：30代～60代男女

総コレステロール	平均 6.75mg/dl	減少
悪玉コレステロール	平均 9.25mg/dl	減少
善玉コレステロール	平均 3.63mg/dl	増加
中性脂肪	平均 11.75mg/dl	減少
内蔵脂肪	平均 3.56mg/dl	減少
基礎代謝量	平均 5.44mg/dl	増加

※大手町パーククリニック調べ

みどりむし

FINE
ファイン

みどりむしパワーをチェック!!

地球上で唯一の植物と動物の中間的微生物



1 ビタミンB群、ビタミンEを豊富に含有しています。

2 バランス良くアミノ酸を含有。

3 食糧・栄養・温暖化問題の解決策として研究されています。

4 二酸化炭素などをエサに元気に生育しています。

5 ミネラル類も豊富。特に亜鉛はクロレラの約77倍。

収穫後乾燥して粉末化。粉末1gに10億匹のみどりむしが入っています。



ナトリウムはカボチャの**約450倍** 亜鉛はトマトの**約753倍**
みどりむしとご飯を食べていけば、人間は生きていけると言われています。

ビタミンだけ比較しても、大麦若葉、ケール、モロヘイヤなど青汁で有名な野菜の数十倍の栄養価があります。



1日摂取目安3粒は、こんな食品に該当

ビタミンB1	DHA・EPA	亜鉛	ビタミンA	葉酸	ビタミンB6	ビタミンB12	ビタミンB2	カリウム
								
生牛レバー	うなぎ蒲焼き	あさりむき身	梅干し	真いわし	乾燥ひじき	牛ヒレ肉	生ホタテ	しなちく
50g	1/2尾	15個	3個強	1/2尾	50g	50g	2個分	50g

みどりむしに含まれる59種類の栄養素 [バランス栄養素220mg]

足し算健康法 <体が喜ぶ栄養素を効率よく補給>

植物性の栄養素

- ビタミン**13種類**・・現代人に不足しがちなB群が豊富

ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB12	ビタミンC	ビタミンE	ナイアシン
ほうれんそうの 約300倍	豚肉の 約20倍	アボカドの 約26倍	大麦若葉の 約20倍	レモン 約21個分	モロヘイヤの 約23倍	いわしの 約23倍

★100gあたりの栄養素量を比較（日本食品分析センター）

- ミネラル**10種類**・・微量ミネラルもバランスよく含有

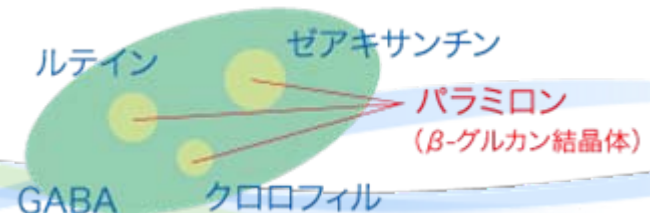
動物性の栄養素

- アミノ酸**18種類**・・必須全種を含み、アミノ酸スコアは理想型
- 不飽和脂肪酸**13種類**・・青魚に多く含まれるDHA、EPAも含有

引き算健康法 <体内の不要な物質や毒素を排出>

- パラミロン（β-グルカン）など**5種類**

パラミロンは、みどりむしにしか含まれない免疫力向上天然成分で、有害物質の吸着性にすぐれ、重金属やコレステロールの体外への排出を促進。他に、クロロフィル、ルテイン、ゼアキサンチン、GABAも含有。



女性にウレシイ抗酸化成分や・相性抜群の乳酸菌もプラス！

コエンザイムQ10
10mg

もう一種の、抗酸化成分

強力な抗酸化作用をもつビタミンQの別名。新陳代謝やエネルギー生成を助けます。人間の体内でも合成される成分ですが、加齢とともに合成されにくくなります。

マキユベリー
20mg

パワフル抗酸化成分



南米で古くから食用や喉の痛み、傷などの治療薬に用いられてきた植物の果実。抗酸化力がブルーベリーやアサイーよりも高いことがわかり、注目を集めています。

有孢子性乳酸菌

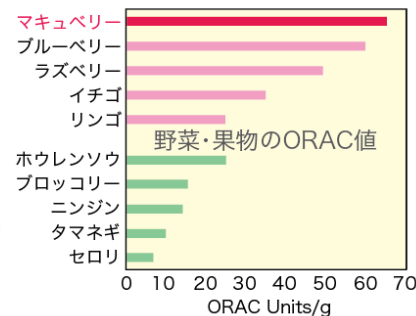
生きてまま腸に届く

有孢子性乳酸菌(ラクリス-S)は熱、酸、酸素に強く、生きてまま腸へ届くのが特徴です。さらに吸収率95%をほこるみどりむしとの相性も抜群で本来の効果がより高くなるといわれています。便秘の解消、腸内の活性に効果的です。

活性酸素&抗酸化作用とは？

細菌などを撃退する働きをもつ活性酸素が、体の中で増え過ぎると、人間の体は酸化します。酸化により、鉄がさびたり、リンゴが変色するように、体も酸化すると、シミ、しわ、たるみなどの肌トラブルや不調、生活習慣病までを招きやすくなります。活性酸素は、大気汚染、紫外線、ストレス、喫煙、食品添加物などでも発生。その活性酸素を抑える働きを、抗酸化作用と呼びます。

■抗酸化の指標(ORAC)



ORAC=OxygenRadicalAbsorbanceCapacity (活性酸素吸収能力)の略です

幅広い世代の方々から「嬉しい体感」が寄せられました。

1週間で2キロ減に！。[20代 女性]

食事など気を使わず、普通の生活をしているのですが、飲み始めたら、なんと1週間で体重が2キロ減りました。これは、女性の味方ですね。

今年の花粉症は薬いらず。

毎年花粉症に悩まされていたのが、飲み始めて3ヶ月ですが、今年は薬いらずです。

二日酔いがなくなりました。[40代 男性]

よく二日酔いになっていましたが、飲み続けていたら、二日酔いの症状が無くなり、朝の目覚めもスッキリ。本当に助かります。

便秘の悩みから解放。[30代 女性]

健康面での悩みは、便秘…。飲み始めて間もなく、今まで、体の中に悪いものをためこんでいたんだなあと、つくづく実感しました。

夜はぐっすり眠れるように。

夜、頻繁に起きていたのが、今はぐっすり！

疲れにくい、元気な体に。[50代 女性]

重い物が持てず、歩くのも遅く、日常生活も辛かった日々…。飲み続けたら、疲れにくくなり、体が自然と動くようにもなりました。

アトピーが緩和。

一性皮膚炎のひどいかゆみが1ヶ月ほどで緩和したのを実感した。

関節の痛みがス〜ッと。[60代 女性]

関節痛がひどかった私でしたが、飲み始めたらなんと！痛みがス〜ッと無くなりました。ありがとうございます。

定期検査での数値が正常値に。[70代 女性]

食道腫瘍の手術後、入退院の繰り返しでした。定期検査での血糖値・貧血・腫瘍マーカーの数値が正常値になり、びっくりしています。



美・健・活
理想のバランス栄養補助食品