

大切な家族を しっかりサポート



乳酸菌からなる大豆発酵物含有食品
クレシェーラ ゴールド
1本300粒入
メーカー希望小売価格 ¥32,000 (税込)



1 サラシア

インドやスリランカなどの亜熱帯地域に自生するつる性植物。現地では古くから美容と健康のために飲まれています。現代人の大きな悩みであるぼっこりお腹、メタボの分野で注目されています。



2 シナモン

桂皮・肉桂・ニッキとも呼ばれ、料理やお菓子などのスパイスとして利用されていました。また古くから生薬(漢方薬)としても利用され、近年はアンチエイジング対策として注目されている女性に魅力的な成分です。



3 ポリフェノール

①レスベラトロール
赤ワインに含まれる注目のポリフェノール、「レスベラトロール」を抽出しました。アンチエイジング対策や健康維持にお勧めの成分です。



②ブドウ種子エキス
ブドウ種子から得られたエキスで、プロアントシアニジンというポリフェノールが豊富に含まれています。美容と健康維持には欠かせない成分です。



クレシェーラゴールド 6つの秘密



5 ビール酵母

自然の大麦と酵母から作り出され、ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含んだ魅力的な食品です。幅広い分野で、画期的な用途が期待されています。



6 大豆イソフラボン & 大豆サポニン

大豆の中にわずか2%しか含まれていない胚芽部分に多く含まれ、特に女性には魅力的な、大豆が誇る自慢の成分です。



※本製品は遺伝子組換え大豆を使用していません。

熟成を極めた フローライトゴールド

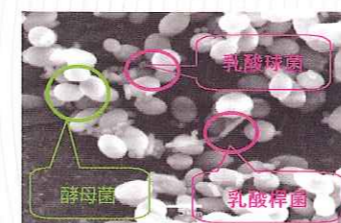
乳酸菌エキス フローライトをご理解いただいた皆様へさらなるご提案をいたします。



●乳酸菌エキス
フローライト ゴールド
【1本×300ml入】メーカー希望小売価格 ¥45,000 (税込)

バイオテクノロジーによる共棲培養技術の進化

乳酸菌は大きく分けて球菌(丸い菌)と桿菌(かんきん=棒状の菌)があり、酵母菌は数多くの種類があります。共棲培養法と一言でいいますが、お互いを高めあって確実に増殖するためには、乳酸菌同士の相性、さらには酵母菌との相性も熟慮した上で行わなければなりません。



サンテクレアル株式会社の乳酸菌エキスは、独自による乳酸菌と酵母菌との共棲培養法によって得られた乳酸菌生産物質を抽出した熟成エキスです。

フローライト ゴールドは、この共棲培養法を変えることなく、バイオテクノロジーを駆使した

熟成技術を加えることによって、さらに上質な乳酸菌エキスを作り出し商品化したものです。

大豆オリゴ糖へのこだわり

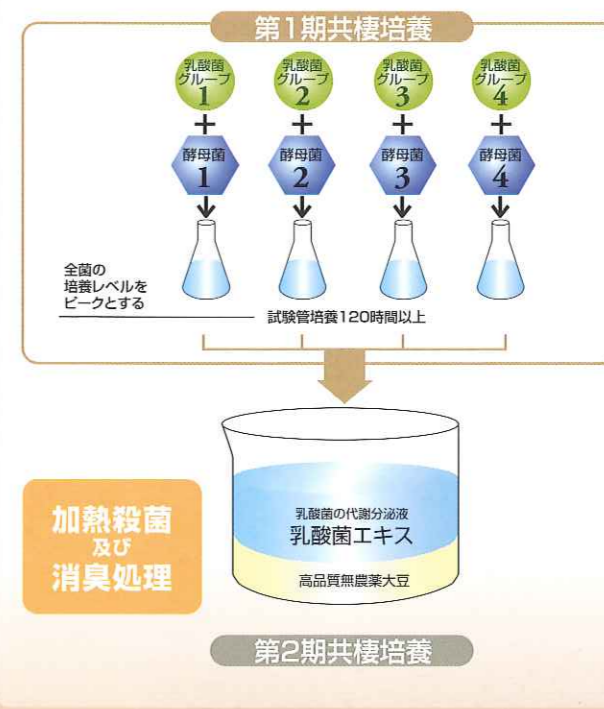
大豆には健康維持にかかせない、大豆オリゴ糖とよばれる成分がおおよそ3~5%ほど含まれています。乳酸菌エキスの共棲培養法には大豆が培地として利用され、大豆は乳酸菌エキスを生成する過程で、乳酸菌をより多く増やす重要な素材として利用されてきました。フローライト ゴールドは、共棲培養法の熟成技術を高めることで、自然からとれた大豆オリゴ糖を生かすことにこだわりました。

アミノ酸がペプチドであることへのこだわり

ペプチドとは、たん白質が酵素分解、あるいは発酵することで生成される物質です。食品中のたん白質は、酵素によってアミノ酸に分解され私達の体に吸収されます。しかしこの時、すべてがアミノ酸までに分解されるわけではなく、たん白質の一部は、アミノ酸がいくつか結合したままの状態で吸収されます。この『アミノ酸がいくつか結合した物質』がペプチドです。いわばたん白質とアミノ酸の中間産物といえます。フローライト ゴールドは、より多くのアミノ酸がペプチド結合し易い状態で多く含まれていることにこだわりました。

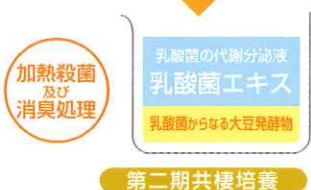
【共棲培養】

共棲培養とは、異種複数の菌を一緒に培養することです。つまり、菌の習性(同種同士が集合して増殖し、他種と争う)を上手く利用し、乳酸菌と酵母菌が出した代謝分泌液を大豆の培地で培養することによって、さらに良質な分泌液を作り出すことです。



4 乳酸菌からなる大豆発酵物

サンテクレアル独自の共棲培養法から生まれたオリジナルの大豆成分です。



(取扱店)

Sante Crear

販売者
サンテクレアル株式会社F
〒451-0045 名古屋市西区名駅3-10-17
TEL052-566-5667(代) FAX052-566-5666
http://www.sante.co.jp/
お客様相談窓口
☎0120-340-124