

還元力が際立つ フィットケミカル エンザイム。 (ポリフェノール)

植物が自らを守るために作り出す「フィットケミカル(ポリフェノール)」に着目して研究開発した“還元力”が際立つオリジナル酵素*1飲料です。毎日の食生活で不足しがちな栄養素「フィットケミカル(ポリフェノール)」をもつフルーツ抽出物が厳選配合されています。年齢を感じさせない美しさを追求する方のためのハイクラス美容酵素飲料です。

こんな方におすすめ

- ☑ ファスティング時の栄養補給に
- ☑ 美しさを保ちたい
- ☑ 年齢による美容や体が気になる
- ☑ ファスティングによる健康維持に
- ☑ 体環境が気になる
- ☑ 悩みの溜め込みがちをスッキリしたい
- ☑ ボディメイクのサポートに



「ハーブゼイム」113 グランプロ オラックス」の植物原料 全113種類
 1.青パパイヤ 2.アズナラ 3.甘夏 4.イチゴ 5.いちじく 6.いよかん 7.インゲン 8.うぶ 9.えのきたけ 10.りんご 11.大葉 12.おくら 13.かぼち 14.柿 15.かぶ 16.かぼちゃ 17.カブチラー 18.キャベツ 19.きんぴら 20.かんかん 21.くらげ 22.りんご 23.りんご 24.ゴーヤ 25.ごぼう 26.ごぼう 27.小松菜 28.かぼち 29.ササゲ 30.ササゲ 31.ササゲ 32.しいたけ 33.ししとう 34.ししとう 35.しめじ 36.じゃがいも 37.春菊 38.しょうが 39.しいたけ 40.ズッキーニ 41.大根 42.たまねぎ 43.たらめ 44.チンゲン菜 45.どろろ 46.トマト 47.れんこん 48.なす 49.なす 50.なす 51.からい 52.からい 53.からい 54.からい 55.イカリ芋 56.はちまき 57.パセリ 58.パセリ 59.ピーマン 60.ピーマン 61.ぶき 62.ぶき 63.ブロッコリー 64.ブロッコリー 65.ほうれん草 66.ほうれん草 67.まいし 68.マッシュルーム 69.みかん 70.みずな 71.みつば 72.みょうろ 73.もやし 74.大豆もやし 75.もやし 76.モロヘイヤ 77.ほうろ 78.ほうろ 79.ほうろ 80.ほうろ 81.れんこん 82.わかめ 83.わかめ 84.わかめ 85.わかめ 86.わかめ 87.わかめ 88.わかめ 89.わかめ 90.小豆 91.豆 92.赤米 93.黒米 94.黒米 95.黒米 96.黒米 97.もち麦 98.大豆 99.大豆 100.大豆 101.黒豆 102.黒豆 103.黒豆 104.サトウ 105.マンゴーチン 106.ゴジベリー 107.ブルーベリー 108.チョコベリー 109.クランベリー 110.ビルベリー 111.ラズベリー 112.ボイベベリー 113.ブラックベリー

- ☑ 安息香酸不使用
- ☑ 保存料不使用
- ☑ 白砂糖不使用
- ☑ 人工甘味料不使用
- ☑ 着色料不使用
- ☑ 香料不使用

赤ワインと同等クラスの含有量を誇る「フィットケミカル」の一種、ポリフェノール

「フィットケミカル」とは、野菜や果物に含まれる化学成分の総称で、植物が紫外線や害虫から自らを守るために作り出す「色素」「香り」「苦み」「あく」などの成分です。ヒトの体内で生成することは不可能で、植物にしか作りだせない「フィットケミカル」は、第7の栄養素ともいわれています。その「フィットケミカル」のひとつで、「健康」や「美容」に有用性のある成分として注目を集めているポリフェノールの含有量は、赤ワインと同等クラスを誇ります。



長年「ヒノキ樽」に棲みついた天然の複合酵素(酵母・植物性乳酸菌)による発酵

伝統継承された「ヒノキ樽」による“王道”発酵製法



ヒノキ樽には、まず清めの塩が敷かれ、くまさが敷かれます。そして伝統的に決まった順番で素材を仕込み、紙でフタをして罐で縛り、第一次発酵を待ちます。

ヒノキ樽・伝統製法
ダブル自然発酵



113種類の国産植物に粗糖をまぶし、清めの塩が敷かれ熊笹が敷かれたヒノキ樽に仕込みます。

国産植物の発酵に人工培養された酵母などは一切加えません。自然の酵母・植物性乳酸菌が息息する「ヒノキ樽」を使用して発酵させる、長年受け継がれてきた伝統的な製法によるものです。酵素は長い期間、発酵・熟成されると成分がアミノ酸化してしまうため、「ハーブゼイム」113 グランプロ オラックス」は発酵・熟成期間を約2か月とし、若く自然な酵素原液を使用しています。

酵素原液中の「植物性乳酸菌数・酵母数」の検査結果
第三者機関にて、樽の底の部分にある酵素原液に含まれる有用菌数を分析しました。

一切「水」などを加えない無希釈の植物酵素原液

「水」や「オリゴ糖エキス」「麦芽糖エキス」など、かさ増しのため液体を一切加えていない無希釈*2の植物酵素原液です。

「喜界島のさとうきび粗糖」を使用し、浸透圧により養分を抽出



さとうきび粗糖は、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富で、「コク」と「旨味」があります。

「熱」を加えて煮込まない製法

酵素は熱に弱い性質のため、発酵・熟成の工程では「水やエキスを加えて煮出す」などの加熱製法は行いません。

飲み続けられる「おいしい味」へ妥協を排し徹底追究

これまでの酵素飲料は「発酵臭・マスキング技術」が一般的でしたが「ハーブゼイム」113 グランプロ オラックス」は、極濃原液が高配合されているにも関わらず、香料なども一切使わずに、独特の発酵臭をマスキング。酵素飲料の常識を覆し、飲みやすい真のおいしさを実現しました。

ポリフェノール分析試験
検査機関(一財)日本食品分析センター

*1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。

*2 水やオリゴ糖エキス、麦芽糖エキス、糊液などの液体を加えて発酵させていないという意味。