

腸の健康の葉

●乳酸菌マイクロ熟成エキス●

消化・吸収・代謝・排泄などの働きの他、免疫力に関わりを持ち、体内毒素や老廃物を排泄する役目を『腸』は担っています。

その腸の働きや免疫細胞の活性に必要なのが、腸内細菌の有用菌。

この有用菌にとって最高の贈り物が「乳酸菌マイクロ熟成エキス」です。

◆こだわり 原料（培地と水）

乳酸菌マイクロ熟成エキスの原料は、国産有機無化学肥料栽培の丸生大豆と岐阜県奥長良川、高賀溪谷の1億年前の地層から湧き出る天然の湧き水。

●大豆：秋田県大潟村、有機無化学肥料栽培黄大豆（銘柄：リュウホウ）

水：岐阜県奥長良川、1億年の地層から湧き出た非加熱水（銘柄：高賀の森水）

◆こだわり 原料（微生物）

乳酸菌（特に有孢子性乳酸菌）などの有用菌を「種」として長期共棲発酵させて抽出します。元来有用菌そのものより、これらの菌が産生・代謝した物質のほうが腸内細菌のバランスを整える力が大きいのです。

●乳酸菌：独自の芽胞に包まれた強力な乳酸菌が有孢子性乳酸菌です（スポルス等）

◆こだわり 長期発酵と熟成による製造

発酵と熟成の期間を2年以上要します。（当社独自の特別な製法である、5段階熟成方法）

長期にわたり発酵・熟成を繰り返すことで、有用菌がさまざまな物質を産生します。

それらが腸内で増えると有害菌の増殖を抑え、有用菌を増やす環境を作ることが出来ます。

有用菌が産生する物質：乳酸・酪酸などの有機酸、酵素、ビタミン、ペプチドなどの高活性代謝物。

●発酵期間：第1発酵～第5発酵・熟成まで2年以上を費やして出来上がります

●製造工程：製造・洗浄及び管理等工程ガイドライン（各種マニュアル）に添って作業を行っております。

◆こだわり

伝統的な和の製法と安心、安全な近代設備

最適な発酵環境をつくり出すには、衛生管理はもとより、品質管理、安全基準管理などが隅々まで行き届いた設備の中で行われなければなりません。乳酸菌マイクロ熟成エキスは、厳しい管理の下で、和の伝統的な製法を生かしつつ、製造されています。

～～～乳酸菌マイクロ熟成エキスが産生する物質～～～

◆産生される物質

生理活性代謝物

乳酸菌マイクロ熟成エキスは大豆を培地（発酵させるためのベースとなるもの）として発酵・熟成させたものなので、大豆由来の生理活性ペプチド（たんぱく質が分解されて、アミノ酸がいくつか繋がったもの）や植物フラボノイド（ポリフェノールの仲間）などが豊富に含まれています。

◎その他に各種ビタミン、ミネラル、核酸などの生理活性代謝物が含まれています。

◆産生される物質

酵 素

乳酸菌などの微生物が生成する物質の1つに酵素があり、生命活動に必要不可欠なものです。年齢と共に体内で作られる酵素の数は減少していきます。そのために酵素を外部からとりいれなければなりません。

◆産生される物質

天然の抗生物質

微生物は同じ場所に異種の微生物が一定以上存在すると、自分たちが生き残るために他の微生物の増殖を抑える物質を作り出します。この働きを「微生物の拮抗（きっこう）作用」と言い、産生される物質を抗菌性物質（抗生物質）と言います。

◎エキスの抗菌性試験報告：（1万倍希釈液）大腸菌・O-157・緑膿菌・ネズミチフス菌の増殖を抑制

◆産生される物質

酪 酸

乳酸菌マイクロ熟成エキスに含まれる有機酸の中に「酪酸」があります。酪酸は、発ガン物質の活性化を抑制します。又この酪酸が不足すると、大腸粘膜の状態が悪化し、潰瘍性大腸炎などを引き起こしたりします。

◎有機酸は腸内を酸性の状態に保って有害菌の増殖を抑えるほか、便秘を予防する働きがあります。