

身体のなかから健康に、美しく！

約1年、陶器製のかめでじっくり熟成。

「三和酵素サラシアプラス」は厳選した野草・果物をよりピュアなエキスにするために、根の部分と葉の部分また、果物と別々に分けて大釜にいれ手作業で丁寧に抽出していきます。発酵・熟成に使用する陶器製かめは遠赤外線効果と、かめに

よる微妙な通気性で植物エキスを呼吸させ約1年かけて発酵・熟成させていきます。また陶器製かめの天然イオン発生物質による自然攪拌作用で熟成が進んでいくため、まろやかなコクのある味が生まれるのです。



原材料を投入



原材料を攪拌(エキス抽出)



陶器製かめでの熟成



スティックに充填



自然乾燥による濃縮工程



1箱 155g (5g×31包) 9,720円(税込)
(9,000円 税別)

●三和酵素サラシアプラス原材料名

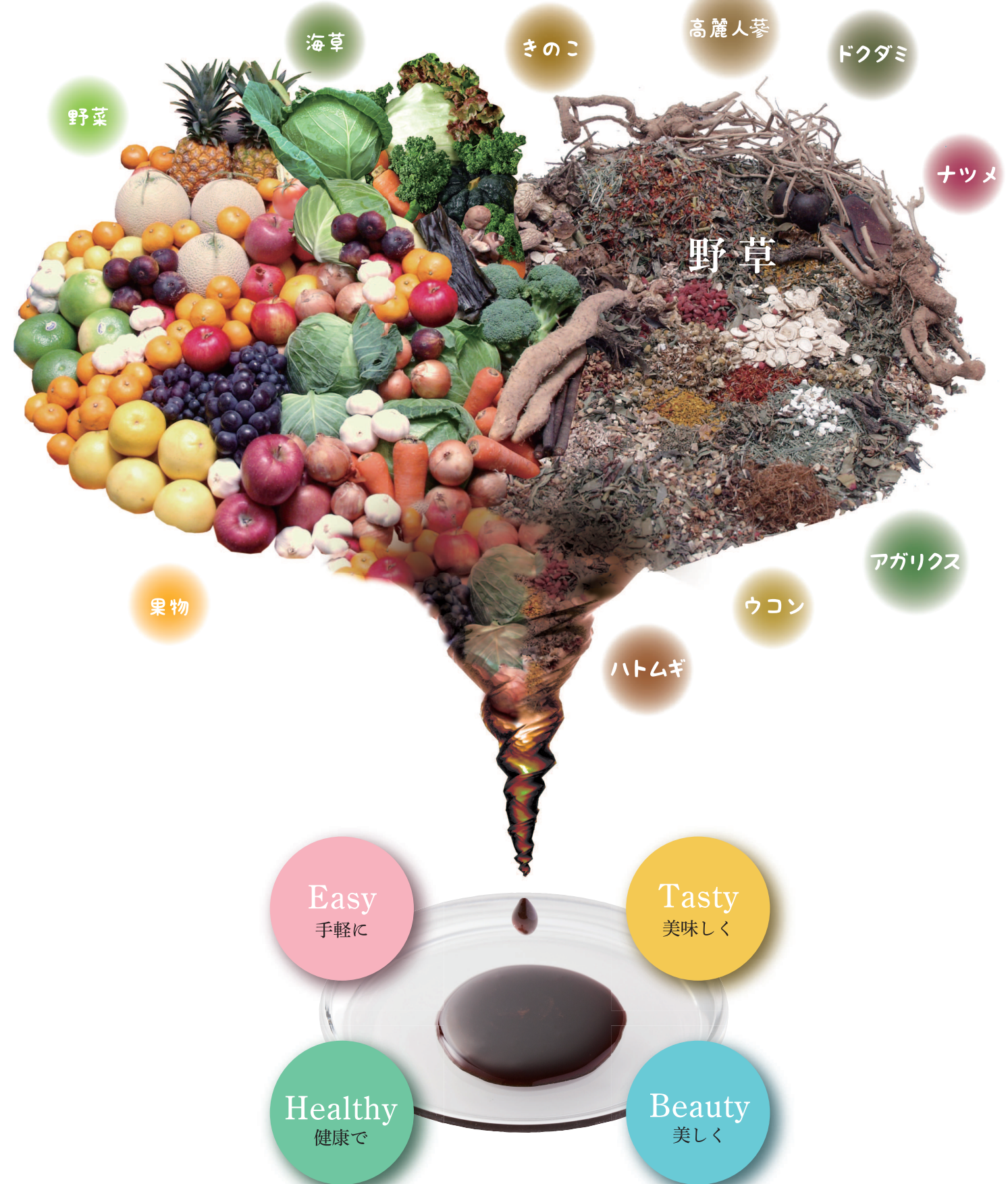
糖蜜(国内製造)、黒砂糖、オリゴ糖、サラシア、ヨモギ、スギナ、ピワ葉、ドクダミ、ハスの葉、クコの実、ハトムギ、オトギリソウ、クマザサ、レンセンソウ、モモの葉、エビスグサの種子、イチョウ葉、ニンドウ、イチジク葉、ベニバナ、エゾウコギ、アマチャヅル、ハブ草、トチュウ葉、エンメイ草、モロヘイヤ、セッコツボク、アカメガシワ、オオバコ、クコ葉、カンゾウ、マツ葉、ナンテンの葉、カキの葉、カミツリ、カリン、シノの葉、クワ葉、アマドコロ、ツユクサ、メグスリノ木、ツルナ、ショウガ、キキョウ根、ナツメ、トウガラシ、マタタビ、マカ、トンカットアリ、ルイボス、キャットクロー、センシレン、アンズ、高麗人參葉、セロリシード、バジル、月桂樹、オールスパイス、ティル、ローズマリー、ローズヒップ、タンポポの根、ウコン、高麗人參、紅參、田七人參、紫ウコン、ヤマモ、キャッサバ、レイシ、アガリクス、シイタケ、チャーガ、メシマコブ、ヤマブシタケ、マイタケ、ニンジン、タマネギ、パセリ、キャベツ、ゴボウ、モヤシ、ニンニク、タマネギ外皮、ネギ、大豆、トマト、ウメ、ラカンカ、キンカン、アムラの実、イチジク、ミカン、パイナップル、リンゴ、グレープ、メロン、レモン、グレープフルーツ、ミカンの皮、ブルーベリー、コンブ、フノリ(一部に大豆、リンゴ、ヤマイモを含む)

●お召し上がり方:1日1包を目安にお召し上がりください。

●使用上の注意

- 開封後はお早めにお召し上がりください。
- 原材料表示をご覧の上、食品アレルギーのある方は召し上がらないでください。
- 体質や体調により、合わない場合はご使用を中止し、医師または薬剤師にご相談ください。
- 薬を服用あるいは通院中の方、妊娠及び授乳中の方は、医師または薬剤師にご相談ください。

三和酵素 サラシア+



商品に関する問合せ・クレジットのご質問など

お客様相談窓口 0120-388-839

総発売元 **三和株式会社**

本社/〒812-0016
福岡市博多区博多駅南1丁目6番9号三和ビル
TEL.092-471-5538(代) FAX.092-471-5588
<https://www.sanwa-inf.co.jp>

販売店(お問い合わせ・お申し込みは)

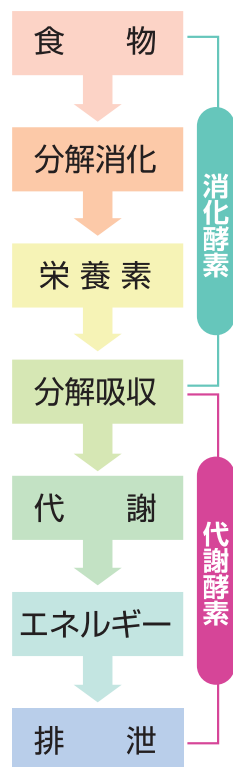
販売店募集

100種類の原材料にサラシアエキスをプラス!

酵素とは一体何でしょう？

酵素は私たちの体の中にあるもので、食べ物の消化や吸収を助ける働きをしたり、ホルモンや新陳代謝の活動など人間の身体の生理的活性物質の合成や分解を助ける働きをしたり、人間が生きていく上で欠かせないもの、健康維持するためにも必要なものなのです。

酵素は約 3000 種類あり、働きにより大きく 3 つに分けられます。それは人間の体内酵素である「消化酵素」と「代謝酵素」、そして食物に含まれる「食物酵素」です。



消化酵素

口から入った食べ物を分解し栄養素を吸収できる状態にする働きを持つ酵素。

代謝酵素

吸収された栄養をエネルギーに変えたり、体中の細胞に届けて有効に働く手助けをする酵素。

- 細胞の形成
- ホルモンバランスを良くする
- 神経の働きを正常にする
- 毒素を汗や尿の中に排出
- 身体の悪い部分を修復し病気を治す

食物酵素

酵素を多く含む食品、加熱されていない生の野菜や果物、味噌や納豆などの発酵食品に多く含まれる。日常的な日本食で摂りやすい。



酵素が不足すると？



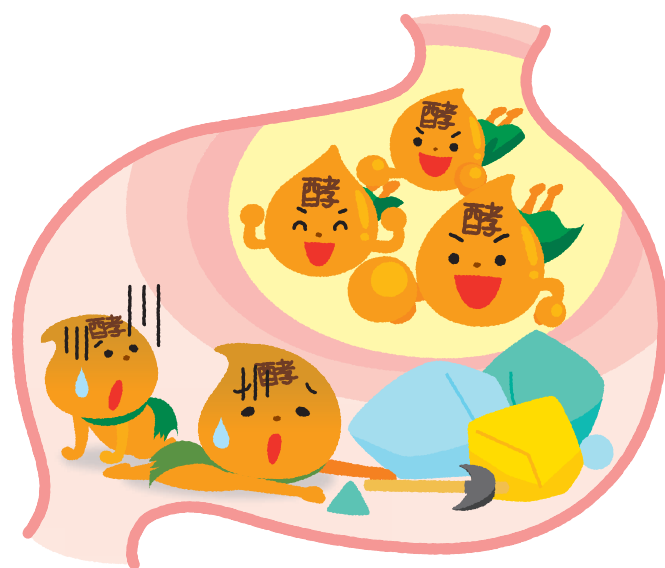
体内で作られる酵素の量は遺伝子によって生まれた時に決まっており、新たに作ることはできません。限られた量の中で、まずは最優先で「消化酵素」を作り、残った生産力が「代謝酵素」にまわされます。現代的な食生活は欧米化が進み、肉を食べる量が増え、またインスタント食品などの食品添加物により「消化酵素」を使いすぎてしまいます。そのため、「代謝酵素」が不足し、体の不調が始まり、やがては生活習慣病へとつながります。

結果的に様々な病気を発症する恐れ

酵素不足を補うために

酵素不足になりやすいこの現代社会を、健康ですこやかに生活してゆくためには、「消化酵素」を節約し、「代謝酵素」を増やすこと、と共に「代謝酵素」の働きをサポートする栄養素が必要です。

そこで「三和酵素サラシアプラス」を日々の生活に取り入れる事で消化を助け、体内の酵素を活性化しましょう。



三和酵素サラシア+の特徴。

三和酵素サラシアプラスは、古来日本で広く薬草として使われてきた野草をたっぷりを使用した酵素食品です。

100種の野草・野菜・果物を使用

「三和酵素サラシアプラス」は、こだわりの原料を厳選し、100種類の酵素原料(野草・野菜・果物・海藻・きのこ等)を使用した、野草酵素です。野草原液にこだわり、約1年かけてじっくりと発酵・熟成させて作ります。



熟成酵素にサラシアエキスをプラス

サラシアは東南アジアに広く分布する植物で、古くから糖尿や肥満の治療に用いられてきました。サラシアの働きにより、糖の吸収をしっかりブロック。糖の上昇を最小限に抑え、糖由来のカロリーを減少させます。「三和酵素サラシアプラス」はこのサラシアエキスを熟成酵素にプラスしています。



美味しく飲みやすい酵素食品

「三和酵素サラシアプラス」は、ワイン酵母を使用することにより、濃厚で自然な甘みのある味に仕上げました。手軽に持ち運べるアルミスティックで、いつでも、どこでも気軽に摂ることができます。毎日の健康管理に、療養中で食欲が湧かず体力を消耗している時や育ちざかりのお子様にも、お役立て下さい。

余計なものは一切加えず、天然の原料を厳選

防腐剤、着色料、香料などの添加物は一切使用しておりません。また、100種類の原料を発酵させるために、安心・安全な糖類(糖蜜、オリゴ糖、黒砂糖)を使用しています。

酵素の働きで腸内フローラを整える

酵素によって有益な代謝物が豊富に生成され、腸の善玉菌のエサとなり、腸内フローラを適正に保ちます。代謝酵素が増えることにより、体に様々な良い効果が生まれてきます。胃腸の機能が高まり、消化吸収も良くなってきます。

