

植物発酵エキス飲料

マトリクス・5

(研修用資料)



岡山・吉備高原の自然がはぐくんだ液体酵素

自然環境・ ・マトリクス・5を製造している賀陽工場は岡山県北部、加賀郡吉備中央町の吉備高原に所在しており、標高300mの山間部に位置する空気のきれいなところで製造がおこなわれています。夏期最高気温は30℃程度で適度に湿気があり、醗酵にたいへん適した環境にあります。製造に当っては化学物質を使わず、自然に囲まれた醗酵所で、素材の醗酵熟成が育まれていきます。



醗酵・熟成



選び抜かれた素材と乳酸菌

液体酵素の原料は、日本人が古来より食べ続けてきた理想的な食材である穀物、海藻、キノコ類、野菜や果実に加え、日本山人参、ケール、大麦若葉など、健康食品として注目されている原料を厳選して使用しています。また、醗酵に利用される乳酸菌が生成する物質は特殊な抗菌性を持っており、悪い菌のみを減らすため、腸内環境の維持に役立ちます。



原材料・・・ブルーベリー、ウメ、ユズ、イチゴ、リンゴ、イヨカン、ブドウ、イチジク、カキ、キウイ、ミカン、レモン、キンカン、アケビ、ヤマブドウ、ヤマモモ、冬イチゴ、ブルーベリー、ブラックベリー、キイチゴ、カリン、モモ、ナシ、グミ、カボチャ、ニンジン、ヨモギ、キャベツ、ケール、ホウレンソウ、ダイコン、ナスビ、シソ、トマト、ピーマン、キュウリ、ゴーヤ、小松菜、チンゲンサイ、ビタミン菜、ウコン、アカメガシワ、オオバコ、大麦若葉、クマザサ、ゴボウ、スギナ、ビワの葉、ブロッコリー、モロヘイヤ、日本山人参、パセリ、セリ、セロリ、レンコン、ミツバ、ミョウガ、アスパラガス、ショウガ、シイタケ、レイシ、キクラゲ、マイタケ、コンブ、ワカメ、ヒバマタ、根コンブ、ヒジキ、大豆、ココア、スイートコーン、米ぬか、玄米、黒砂糖、ニゲロオリゴ糖

製造工程

自ら採取した野生原料などを厳選し、糖抽出により

時間をかけて原料からエキスを

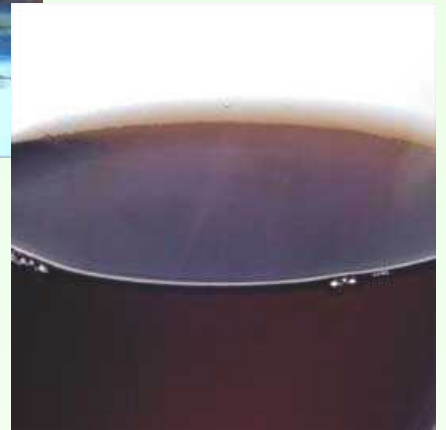
抽出、発酵させます



原料の抽出



自然発酵・熟成



熟成完了

品質管理・研究



種菌の培養、維持・管理



品質管理



有効成分の研究

開発の主旨

従来の日本人は、日の丸弁当や沢庵とご飯だけというような昼食の献立に代表されるように、極端におかずの量が少ない食事を摂っていました。

それにもかかわらず、身体は丈夫で持久力もありました。その秘密が『醗酵食品』に多く含まれる酵素にあるのです。

私たち日本人は伝統的に、味噌や醤油、梅干、漬物などの醗酵食品を摂取してきました。醗酵食品には私たちの身体に必要な酵素やエネルギーの源が含まれ、それが健康な身体をつくっていたのです。

最近ではインスタント食品や化学調味料技術の進歩により『醗酵食品』をあまり摂らなくなるとともに、こうした食品に含まれている添加物により腸が汚れ、栄養の吸収力が低下しているのです。また、『醗酵食品』ではなくとも、生の食品（生野菜、生レバー、お刺身...）にも酵素は含まれています。しかしながら、農薬や化学肥料により土壌の栄養が失われ、栄養が充分ではない土壌で育った作物は弱り酵素自体も減少しているのです。当然のことながら、こうした作物をエサとし生きている動物にも影響がでてきており、現代では酵素を摂るのは非常に困難になっているのです。

酵素飲料は現代における通常の食事では摂りにくい酵素を簡単に摂取でき、現代人の身体を昔の日本人のような健康な身体に蘇らせる「総合醗酵サプリメント」です。**酵素飲料**には、体内の酵素活性に不可欠な微量ミネラルや、醗酵副産物のひとつである有機酸など、私たちの生命活動の基礎となるものが豊富に含まれているのです。

液体酵素 特徴①

～体内酵素の働きを活性化～

酵素とは・・・消化、代謝など生命活動の根幹を担う物質

酵素が不足すると

免疫力の低下、消化器や肝臓などの機能低下、血液循環の不良、ホルモン分泌の乱れ

更には

がん、循環器系障害
(心臓病や脳血管障害)、
肝臓障害、腎臓病、
慢性的なアレルギー、
神経障害

◆酵素不足を補うには

補酵素となるビタミン・ミネラルを摂取

エネルギーの生成、タンパク質の合成等にかかわる代謝酵素はビタミン・ミネラルなどの補酵素があつてはじめてその機能を発揮できる。液体酵素に含まれるビタミン・ミネラルなどの補酵素により酵素の働きを高める。

化学物質(食品添加物など)や重金属を体外へ排出・解毒

酵素の活性を下げる化学物質や重金属を体外へ排出。液体酵素を利用したファスティングによるデトックス(解毒)が有効。

腸内細菌酵素の利用

腸内に存在する善玉菌が生み出す酵素は約3千種類。液体酵素によって腸内を善玉菌優勢に保つことが酵素補給にも効果的。

***液体酵素により酵素不足を解消！**

液体酵素 特徴②

～腸内環境の改善～

プロバイオ
ティクス

生きた乳酸菌をそのまま摂取することで腸内環境を善玉菌優勢に整える。

(乳酸菌、納豆菌といった生菌や、乳酸飲料などの腸内細菌のバランスを活性するために取り入れる生菌の総称)

プレバイオ
ティクス

腸内の善玉菌のエサとなる栄養素(オリゴ糖など)を豊富に含み、善玉菌の活動を活発にする。

(オリゴ糖など、難消化物として腸内に到着し善玉菌によって分解された後、栄養や代謝物を供給する物質)

バイオジェ
ニクス

乳酸・酢酸などの善玉菌が生産する物質が腸を刺激し、ぜん動運動を促すことにより便通を改善。また、腸管免疫を刺激し免疫力を高める。

(乳酸菌の働きにより生成された有効成分であり、腸内フローラを介することなく直接、免疫力を高めたり、自然治癒力を強化する機能を持つ物質)

腸内環境の改善

*腸内環境の重要性

腸内細菌は主に健康維持に役立つ善玉菌と健康に悪影響を及ぼす悪玉菌に分けられます。善玉菌は腸内の消化吸収を促進し、免疫力を高めます。一方悪玉菌は腸内の食物を腐敗させ有害物質を作り出します。これらの有害物質が腸から吸収されると疲労、肌荒れなど心身の不調の原因になります。

善玉菌には悪玉菌の増殖を抑制する効果があるため、腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を善玉菌優勢に整えることが健康維持に不可欠です。

液体酵素 特徴③

～ファスティングによるデトックス(解毒)～

*ファスティングの必要性

現代の食生活における有害化学物質の体内への蓄積 →不眠、頭痛、疲労など様々な心身の不調が現れる。

*ファスティングのメカニズム

一定期間食べることをやめることにより、消化機能に使われていたエネルギーが排泄機能に回されることになる。



排泄機能が強化されることにより、体内に蓄積していた有害化学物質が体外に排出され体内浄化が行われる。また、摂取カロリーが抑えられているため、皮下脂肪・内臓脂肪も分解され、デトックスとダイエットが同時に進行する。



心身の不調の改善、体質改善

*ファスティングドリンクとしての液体酵素



1. ビタミン・ミネラルなどの栄養素を含みファスティング時の栄養補給に効果的
2. 厳選された植物性原料を自然発酵させたもので化学物質等を含まない
3. 長期発酵されたドリンクであり、消化機能に負担をかけない。
4. 乳酸菌が腸内環境を改善し、悪玉菌による有害物質の生成を抑制する。