

植物発酵食品  
マクロビ酵素  
**天陽**

長期発酵熟成 原液 100%

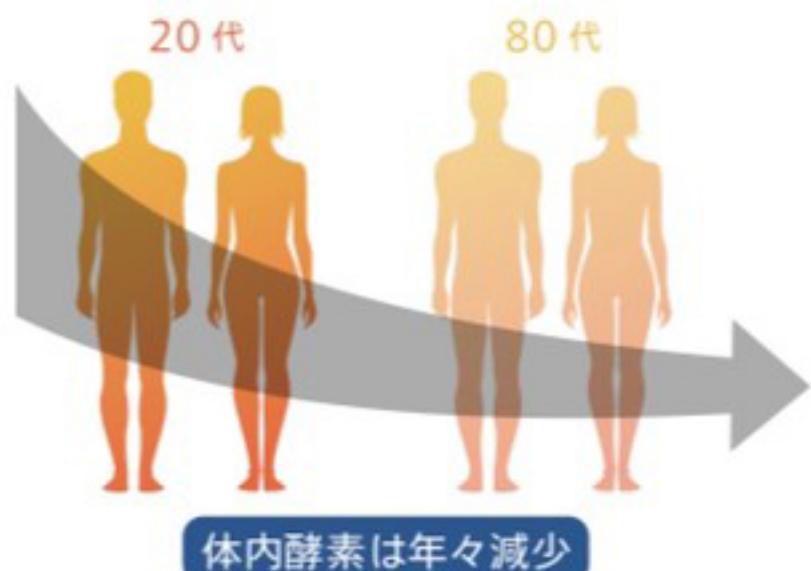
## マクロビ酵素 天陽とは？

- 発酵原液 100%
- 3 次発酵
- 8 年間の長期発酵熟成

- 86 種類の厳選素材
- マクロビオティック理論を採用
  - ※ 低 GI 食品 & グルテンフリー
  - ※ 白砂糖・保存料・人工甘味料・合成香料・合成着色料不使用

## 酵素とは？

- 体内で起こる消化吸收や代謝など、あらゆる生体反応を行う為に必要な物質（タンパク質）
- 睡眠不足・ストレス・喫煙・飲酒・不規則な生活・偏った食生活でも減少



## 発酵食品とは？

- 発酵過程には酵素や乳酸菌が不可欠
- 毎日のスッキリをサポート
- 栄養価 UP
- 美味しさ・風味 UP
- 保存性 UP

## こんな方におすすめ



- 毎日スッキリしない
- 食生活が不規則
- 野菜不足・偏食
- 食べるのが早い
- 効率よく良質な酵素を摂りたい

## あなたの腸はどちら...？

### 悪玉菌が増えると ...

※ 大腸菌、ウェルシュ菌など



### 善玉菌が増えると ...

※ 乳酸菌、ビフィズス菌など



# 主な栄養素

## 酵素

(活性酸素に関する酵素)

## アミノ酸 18 種

### 必須アミノ酸

トリプトファン / スレオニン / ロイシン  
フェニルアラニン / バリン / リジン  
ヒスチジン / メチオニン / イソロイシン

### その他アミノ酸

アルギニン / チロシン / アラニン /  
グリシン / プロリン / グルタミン酸 /  
セリン / アスパラギン酸 / シスチン

## ミネラル

リン / 鉄 / マグネシウム / マンガン

## 酢酸

### こだわり抜かれた 86 種類の原料を使用

生命力溢れるたくさんの作物の中から、野草 29 種、野菜・果物 33 種、穀物・豆類 18 種、海藻 3 種、さとうきび蜜、はちみつ、酵母の 86 種類を厳選。



見渡す限り大自然が広がる農場



超軟水が湧き出る貴重な水源

世界最大の湿地、ブラジル・パンタナール南部に位置する  
大自然に育まれた広大な農場

世界遺産「パンタナール大湿原」南部に広がる、総面積約 6800ha（山手線の内側とほぼ同じ）の広大な農場は、美しい湧水と4本の川に恵まれた環境の中、乳酸菌をはじめとする有用菌や益虫が土を耕し肥沃な大地が広がっています。

安易な促成栽培や農薬を使った農地は、土地自体が痩せてしまう悪循環に陥るため、この農場では一度も農薬を使用したことなく、最初に作られた酵素で行った検査では、110 種類の項目全てで残留農薬が検出されませんでした。

## こんなお声が届いています

マクロビ酵素 天陽ご愛用のお客様から嬉しいご感想。

✉ 食べ過ぎたな～と思った日は眠る前に必ず飲んでいます。

翌朝のお腹スッキリ！長年悩んでいた便秘も解消。

お肌の調子も絶好調♡ (30代女性)

✉ 最近は特に更年期でホルモンバランスに悩まされていました。

マクロビ酵素 天陽を飲み出してからは生理不順や冷え性も気にならなくなり、夜もぐっすり眠れるようになりました！(40代女性)

✉ 安心安全の厳選素材、長期発酵熟成の品質の良さに惹かれて

マクロビ酵素 天陽を始めました。原液ならではの本物の味を夫婦そろって朝晩美味しく頂いております。主人も二日酔いが楽になったと大変気に入っているみたいです。(60代女性)

\* お客様個人の感想であり商品の効果・効能を保証するものではありません。

原材料名：

さとうきび蜜、野草エキス（ローズマリー、綿、シナモン、レモングラス、カルケージャ、カツアバ、スギナ、マクロフェリュス、ウイキョウ、マテ、ステビア、生姜、ガラナ、ハト麦、紫イペ、バッショングルーツ、ムイラブアマ葉、バタデバカ、ペドラ・ウメカ、バフィア、コセンダングサ、レンコン、キャツクロー、ペニノキ、ヤーコン葉、アニス、アマチャヅル、クローブ、紫ウコン）、野菜・果物（オレンジ、パイナップル、バナナ、リンゴ、ババイヤ、カボチャ、サツマイモ、ニンジン、トマト、シイタケ、グアバ、キヤッサバ、ピーマン、赤カブ、大根、キャベツ、ゴボウ、メロン、チコリー、ケール、ブルーン、レモン、ナシ、マンゴー、スイカ、アボカド、アセロラ、レーズン、スターフルーツ、キウイ、グラヴィオラ、アサイ、カムカム）、穀物・豆類（玄米、オートミール、トウモロコシ、大麦、アワ、ライムギ、ポップコーン（爆裂種）、黒ゴマ、エンドウ豆、白インゲン豆、紫インゲン豆、小豆、大豆、黒豆、レンズ豆、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ヒヨコ豆）、海藻類（ワカメ、昆布、海苔）、はちみつ、酵母

## お召し上がり方

### ◆ 基本の摂り方は？

1 日 1 ~ 2 包を目安にそのままお召し上がりください。

### ◆ 1 日の摂る量に上限はあるの？

マクロビ酵素 天陽は健康食品ですので、上限はございません。ご自身の体調にあわせてお召し上がりいただく量をご調整ください。

### ◆ おすすめのタイミングは？

マクロビ酵素 天陽は低 GI 食品\*ですので、お食事前のタイミングでお召し上がり頂くことをおすすめしております。

### ◆ お水で割っても大丈夫？

原液でも美味しいお召し上がりいただけますが、水や炭酸水、フレッシュジュースやハーブティーなどで割っていただくのもおすすめです。

### ◆ 置き換えやファスティングでも使える？

1 食置き換えの場合は 1 食 3 ~ 5 包、ファスティングの場合は 1 日 15 ~ 20 包を目安にお召し上がりください。

ご一緒に水分をしっかり摂ることも忘れずに。

\* 低 GI 食品は糖の吸収をおだやかにして血糖値の急上昇を抑えるため、太りにくい体作りに適しています。

## 🍎 マクロビオティック理論

- ・日本の伝統食をお手本とする、簡素で自然な食事法を実践した、心と身体の健康を維持しようという考え方。
- ・玄米雑穀を主食、野菜や漬物・乾物などを副食とすることを基本とする。
- ・現在、アメリカでは広く実践されているといわれている健康食事法で、世界的な評価を得ている。

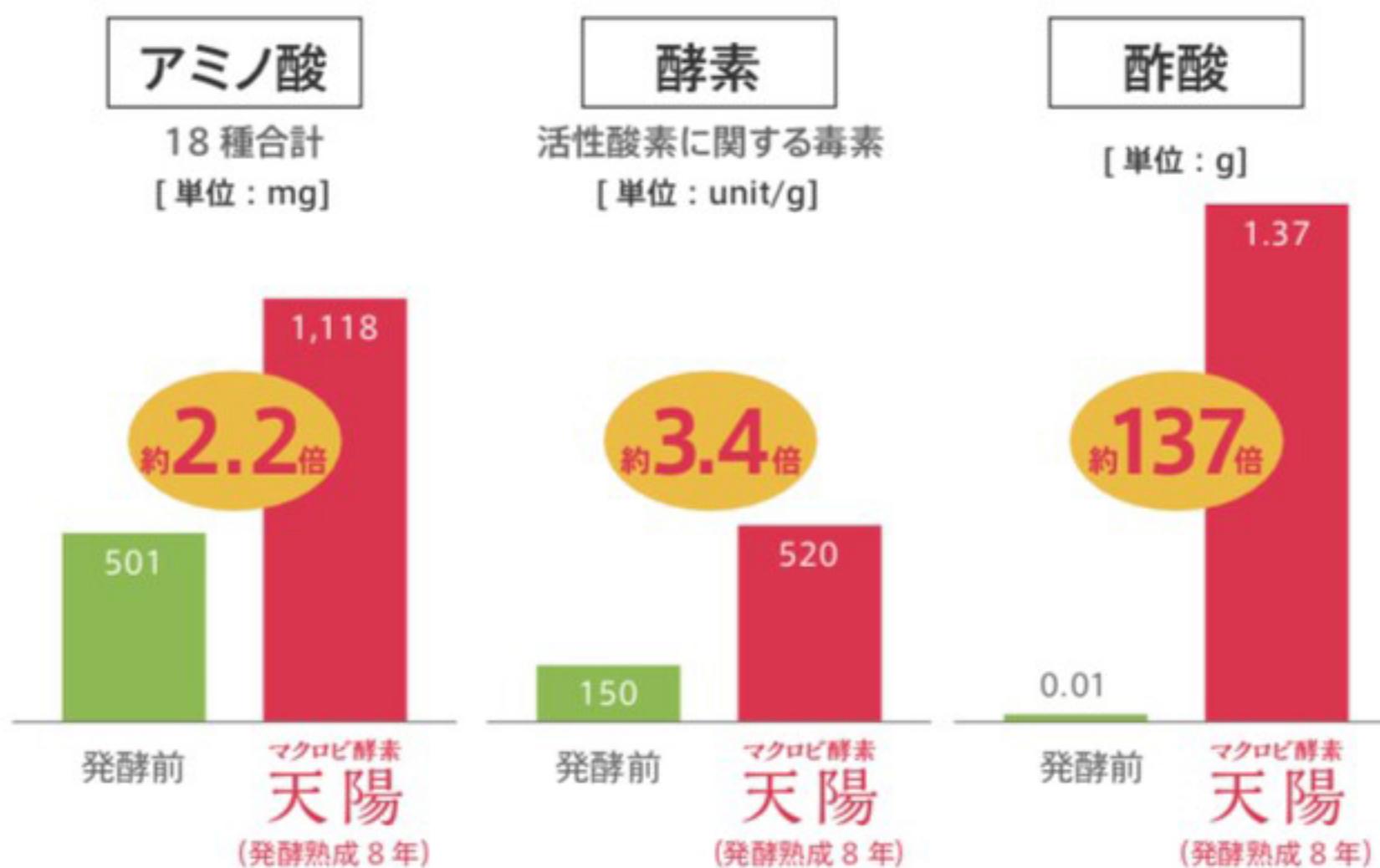
## 🍎 低GI食品

- ・GIは、「Glycemic Index」(グリセミック・インデックス)の略で、食後血糖値の上昇度を示す指標。
- ・よって、GI値が低い食品は血糖値の上昇を穏やかにする。
- ・現代人の肥満やメタボリックシンドロームの予防・改善の観点から注目されている。

## 🍎 グルテンフリー

- ・小麦をはじめとした穀物のタンパク質の主成分であるグルテンを除去すること。
- ・グルテンは、腸内悪化の原因となっている。グルテンを摂取することで、消化不良や便秘、下痢、さらにはアレルギー反応を引き起こしてしまう可能性がある。

## 酦酵前後の栄養素比較 (一般財団法人日本食品分析センター調べ)



## 🍎 飲み続けたらどうなるの?

- ◆ お通じが良くなる。  
腸内環境が改善され、バクテリオイデスが増える。
- ◆ 低GI食品なので太りにくい体質になる。  
血糖値の上昇を緩やかにする為。
- ◆ 体が内側から温まる。  
冷えの改善、免疫力が高まる。
- ◆ お肌が潤う。  
腸内環境が改善される為、肌のバリア機能が上がり肌荒れしにくくなる。

## 🍎 酢酸含有

- ・人の体内では、空腹時には体脂肪が分解され、満腹時には脂肪の合成が活発になる。
- ・脂肪や炭水化物摂取が過剰になると脂肪は蓄積の方に偏り、肥満や肥満に起因した様々な疾病を引き起こしやすくなる。
- ・摂食時に酢酸を摂取すると、脂肪合成の抑制による肥満の抑制、さらに肥満に起因した糖尿病予防効果をもたらすと示唆される。

## 🍎 ノンGMO

- ・遺伝子組み換え食品を使用していないこと。

## 🍎 ケイ素含有水

- ・ケイ素には、コラーゲンを束ねて強くする働きがある。
- ・ケイ素が不足すると、コラーゲンも不足し、肌にシワやたるみが表れ、爪が割れやすくなり、髪の毛のツヤが失われてくる。
- ・ケイ素不足が重要視される一番の理由は、人の大切な血管を修復する働きがあること。