

腸活

一家に一個 !! 砂糖の代わりに

白砂糖は体の不調に繋がりますので
イオンミネラルオリゴ糖に変えましょう。



腸活イオンミネラルオリゴ

1kg入 3,800 円(税込4,104円)

イオンミネラルパワー

溶けやすいシロップ状なので
様々なご使用方法が楽しめます。



体にいいヨーグルト



全粒粉のお菓子作りに



ドリンクに



お料理にも

原材料はフラクトオリゴ糖と天然ミネラルのみ 健やかな身体作りに欠かせない甘味料です。

①お腹の調子を整える

②ミネラルの吸収促進

③虫歯の原因にならない

④免疫の改善

⑤低カロリー

⑥血糖値を上げない

⑦便臭の改善

⑧脂質代謝の改善

- ①腸内菌叢＝腸内フローラのバランスを改善、ビフィズス菌など善玉菌を優勢に保つことができます。
- ②ビフィズス菌が増殖すると短鎖脂肪酸が生成されるため大腸内のpHが低下します。その結果、ミネラルの溶解性が高まり粘膜細胞を通過しやすく細胞への吸収が促進されます。さらにカルシウムを運ぶタンパク質を増やすことにより血中への吸収が促進され骨などの材料となります。
- ③ミュータンス菌のエサになりにくく不溶性グルカンをほとんど生成しないので、虫歯の原因となりにくい“難う蝕性糖質”です。
- ④腸管免疫調節マーカー遺伝子の発現を亢進します。
- ⑤ヒトの消化管では消化吸収されずに大腸まで到達します。エネルギーになりにくいのでカロリー摂取制限に役立ちます。
- ⑥分解されずに大腸まで到達するため摂取後も血糖値をほとんど上昇させず、インスリン分泌への影響も認められません。
- ⑦腸内フローラのバランス改善の結果、便中腐敗物質の生成が抑制され、便臭が軽減されます。
- ⑧脂質代謝マーカー遺伝子の発現を亢進します。血中コレステロール値が低下すると報告されています。

腸から作られるIgA抗体

腸の粘膜からはIgAという抗体が分泌されています。鼻汁、涙腺、唾液、消化管、膣など全身の粘膜に存在しますが、腸には身体全体の60%以上のIgA抗体が存在し、粘膜の表面で病原体やウイルスと結合して毒素を中和し、体内への侵入を防いでいます。IgAは特定の細菌やウイルスに反応するのではなく、様々な細菌やウイルスに反応するため、感染症予防の要です。投薬や悪食で腸が不健康になると免疫疾患(癌・動脈硬化・肝臓障害など)を引き起こします。

現代人はミネラル不足？ ミネラルオリゴならおいしくミネラル摂取が行えます。

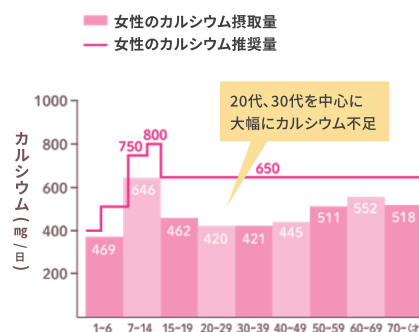
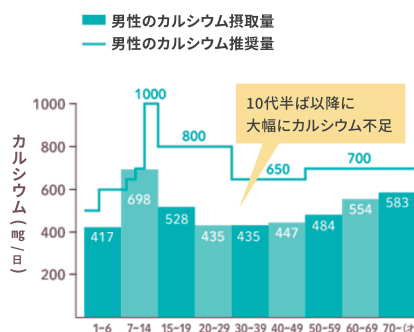
ミネラル不足の悪循環

ミネラルは細胞の生成・神経伝達へ重要に関与していますが、心身へのストレスはミネラルを消耗しやすい為、忙しい人やイライラしやすい人、疲れやすい人ほどジャンクフード・お酒・甘い物が増え、結果、ミネラルを消耗する悪循環に陥りがちです。

ミネラルオリゴは天然ミネラル入り

ミネラルは現代人に精神安定をもたらす大切な栄養素です。ミネラルオリゴは天然の濃縮ミネラルエキス「オムニオンミネラル」を1kgあたり16cc配合しています。フラクトオリゴ糖で腸内吸収を高め、さらにミネラルを添加することで相乗効果が生まれます。お砂糖をミネラルオリゴへ変えるだけで身体が元を取り戻します。

カルシウムの年代別摂取量と推奨量



ミネラルオリゴ1本に含まれる天然ミネラル成分量

・ナトリウム:182mg	・マグネシウム:1.2g	・カリウム:212mg	・カルシウム:18.5mg
・リン:3mg	・亜鉛:3μg	・クロム:1.8μg	・セレン:0.51μg
・鉄:0.02mg	・銅:0.9μg	・マンガン:0.65μg	・ヨウ素:440μg
・ほか微量ミネラル			

※オムニオンミネラル約16cc中の栄養成分

高純度のフラクトオリゴ糖だから 風味・食感・物性の改善も期待できます。

市販のオリゴ糖の多くは『水飴成分が含まれるフラクトオリゴ糖入りのシロップ』です。

苦味
低減

青汁や
ドレッシング
などに

味質
改善

豆乳ヨーグルト
などの加工品が
マイルドに

でんぷん
老化抑制

スポンジケーキや
クッキーなどの
傷み抑制

カルシウム
の吸収促進

麦芽飲料や
ヨーグルト
乳酸菌飲料に

ふんわり
やわらか

スポンジケーキや
アイスクリームなど
お菓子作りに

焦げ目が
つきにくい

クッキーや
タレ・炒め物に

常温保存
でも安定

加熱・冷凍
可能

