

カラダを内側から  
キレイにするサプリ

青パパイヤ加工食品

# Majesty Balance

マジェステイバランス

## 食と技術の マジェステイバランス

自然の食 凍結乾燥技術による青パパイヤ粉末  
伝統の食 ふなずしの乳酸菌を古代米で培養  
秘伝の食 秘伝の技術によって古代米を醗酵



定価9,870円(税込)

## 青パイイヤ

青パイイヤの食文化は、中南米・東南アジア・中国・日本(沖縄・宮崎)の伝統食として定着しています。世界9,000件に達する論文(文献)によって**エビデンス**が証明されています。パイイヤはフルーツになると機能が失われるため、食文化としては青パイイヤが主流になっています。

青パイイヤを、非遺伝子組換え品種、化学肥料・農薬不使用で栽培する技術が完成しました(国産)。更に、低温殺菌・凍結乾燥の新技術と劣化を防ぐ分包マニュアルを完成しました。長寿社会を支えていると言われる**青パイイヤの力**を自然の状態でお届けすることが可能になりました。



## 乳酸菌 SU6

古くから人々の健康に良いとされている「ふなずし」。この「ふなずし」を発酵させる乳酸菌に着目しました。「善玉菌」の名付け親として知られる乳酸菌研究の第一人者光岡知足 東京大学名誉教授が選出した**植物性乳酸菌**を大阪府立大学と(株)オリジン生化学研究所の共同研究により培養することに成功しました。この植物性乳酸菌は、【ふなずし乳酸菌**SU-6(エスユーシックス)**】と名づけられ、新しいタイプの乳酸菌として多くの生理活性機能が報告されています。

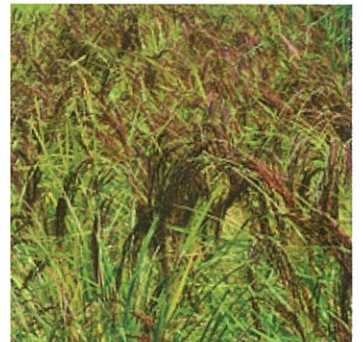
(特許出願中) FERM P-21579, P-21580, P-21581



## 発酵古代米

日本・中国・東南アジアでは、古くから米の食文化が定着していました。その中で、米の表皮と胚芽をはいだ米ぬかは、ぬか漬けとして利用され続けてきました。米ぬかに含まれる食物繊維は、人間の消化官で消化することはできません。ぬか漬けによって発酵し、微量の発酵代謝物を利用していることが分かってきました。その代謝物の代表が**アラビノキシラン**です。

アラビノキシランは、アラビノースとキシロースという5炭糖に分解されます。こうした、アラビノキシランを低分子化したものをオリザロースと呼んでいます。古代米(紫黒米)を発酵して、**オリザロース・ギャバ(アミノ酪酸)・アントシアニン**を生成する技術が完成しました。これが発酵古代米です。



青パイイヤ加工食品

## Majesty Balance

マジェスティバランス

マジェスティバランスは、人々が食べ続けてきた健康食品を、**最新の生命工学**で追求して完成した100%天然素材のサプリメントです。添加物等は一切含みません。最終商品は、**450種類のポジティブリスト**(農薬チェック)によって安全性を確認しています。安心してご利用下さい。



【代理店】

【発売元】

株式会社ベストエコロジー  
〒880-0866宮崎市川原町2-22-101  
[カスタマーセンター]  
お客様相談窓口(担当:山城)  
TEL:0985-41-7200 HP:090-8912-2882