

(真の健康をサポート)
マジスティ バランス



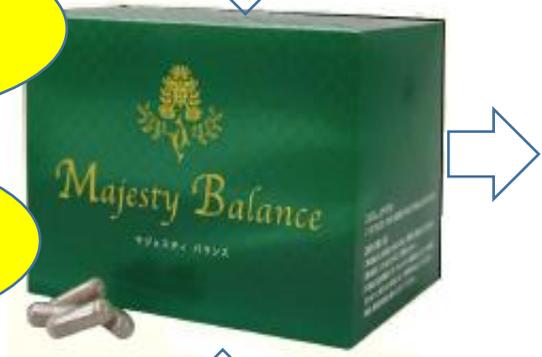
ベストエコロジー販売

マジェスティ バランスの特長

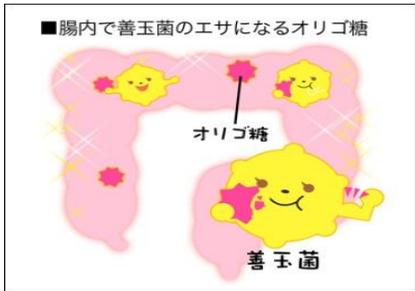
25年の歳月
をかけて完成

青パパイヤ

深炒り玄米



ラフィノース
(ビートオリゴ糖)



●体にいい良質な原材料を使用して製造

- 青パパイヤ (在来種で遺伝子組換えなし) 徳島で栽培収穫
- 無農薬栽培

●酵素を失活させないように加工

- 3日以内の加工
- 凍結乾燥・低温殺菌 (非加熱処理)
- 非圧縮(ハードカプセル)

●融合食品(青パパイヤ、深炒り玄米、ラフィノース)

(いろいろな機能を発揮する食品を混合)

単品各機能 1+1+1=3 ではなく 1+1+1=5~10の機能になる

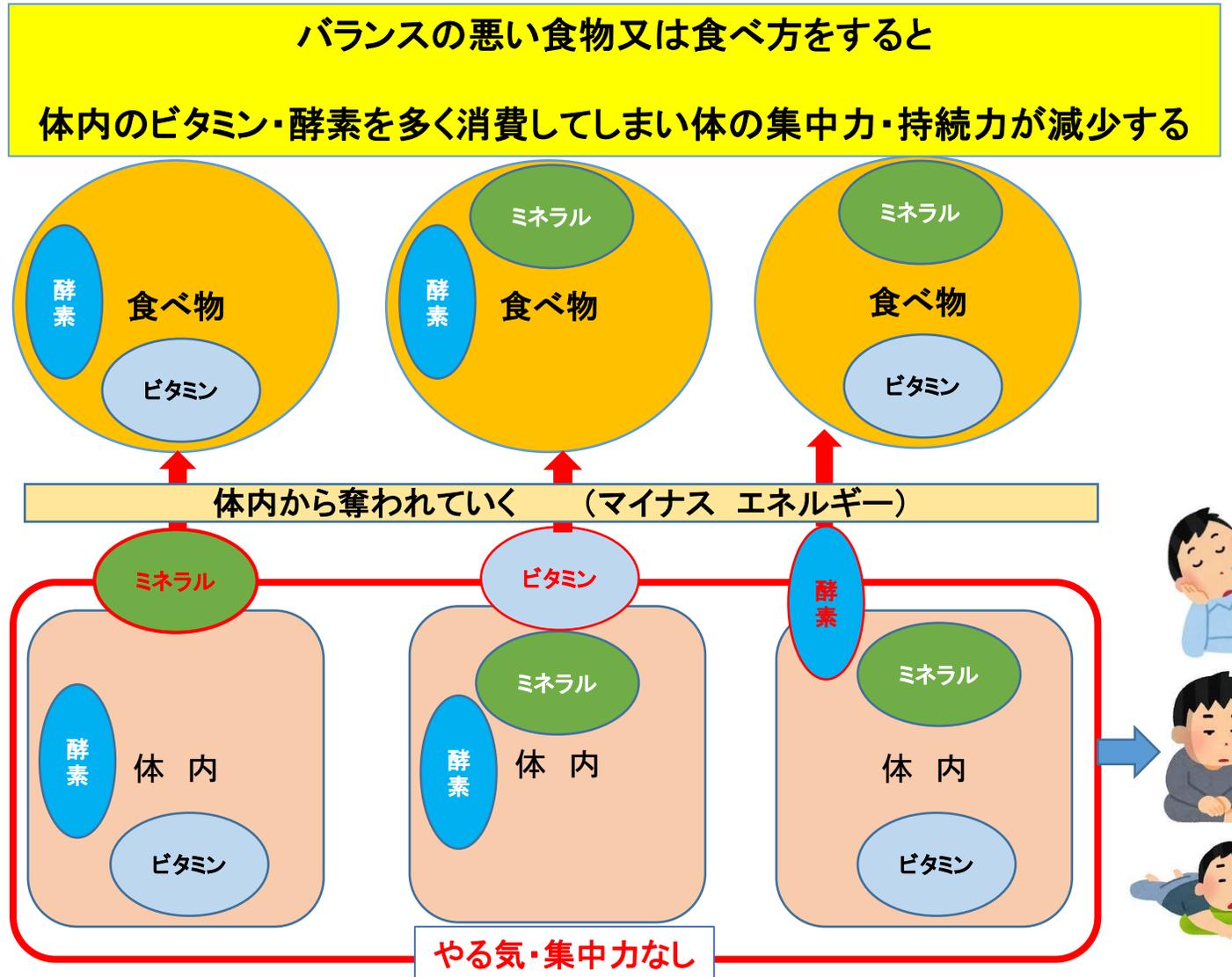
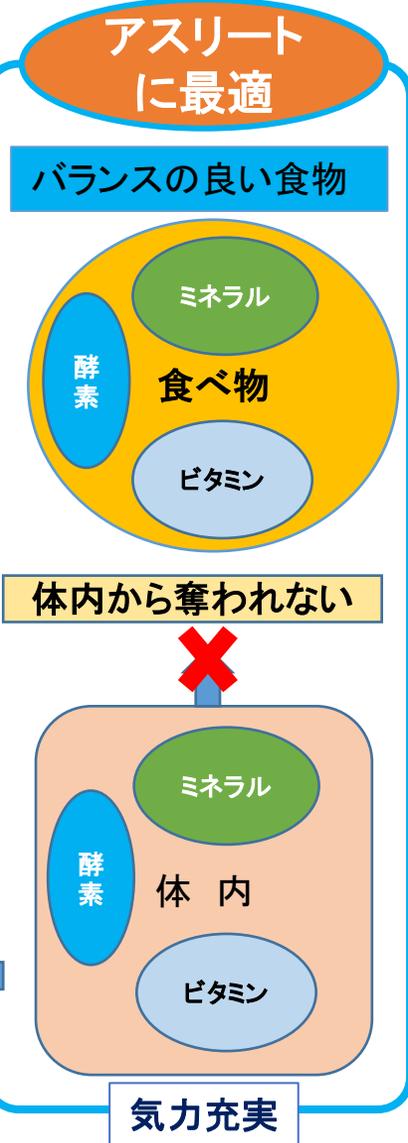
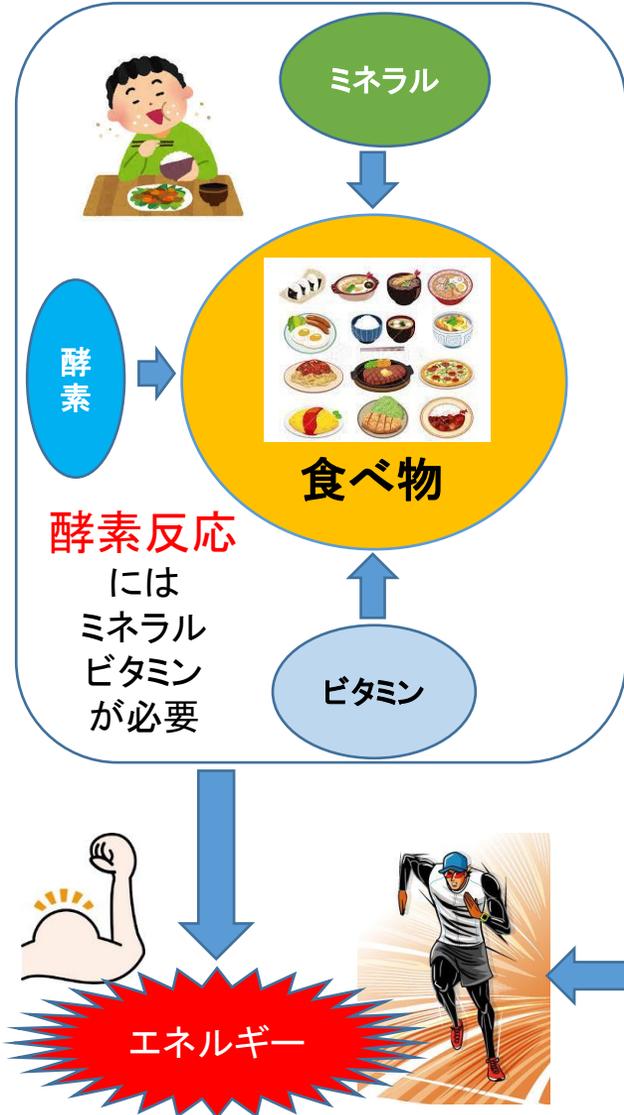
- タンパク質分解酵素(プロテアーゼ)
- 補酵素(ビタミンB群)
- 活性酸素を抑制(β-カロテン)
- 腸内環境を整える(水溶性ペクチン・短鎖脂肪酸)
- 骨量を安定化する(カルシウム、βクリプトキサンチン・ビタミンE)
- ビフィズス菌を増やす。(ラフィノース)
- 脳の働きを助ける。(ギャバ)
- 目の働きを助ける。(ビタミンA)

●FDA合格登録済(アメリカ食品医薬局)

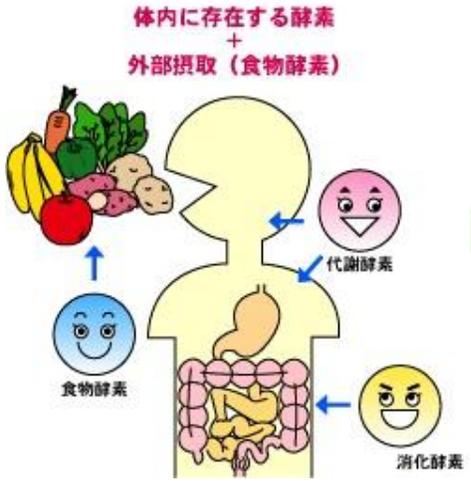
体が元気になる食べ物の要件

消化の仕組み

酵素で分解しないと吸収されない



酵素とは？



生の野菜や果物等から不足した酵素を補えます

カラダの中にはもともと2種類の酵素が存在します

酵素

食物酵素

食べたものの消化を助ける
食物酵素

代謝酵素の使用を抑制できる

体内酵素

生命活動の新陳代謝を司る
代謝酵素

栄養を吸収しやすく分解する
消化酵素

加齢とともに作られる量が減少する。
50代で10代の30%まで低下する。

マイナス エネルギーになる
少ないほど良い

プラス エネルギーになる
多いほど良い

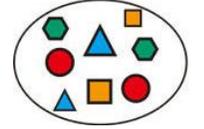
個人によって酵素の強弱に違いがある

注意

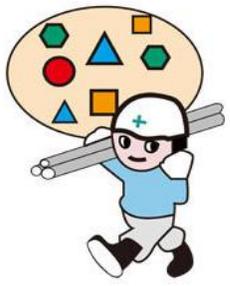
食物で摂取した酵素が「体内に吸収される」ことはありません。
食物の消化酵素は、消化を助けるのみである。



消化酵素



分解



代謝酵素

分解された栄養素を運び、傷ついた部分の修復や材料を届ける

消化酵素



タンパク質分解酵素
プロテアーゼ
肉、魚介類、大豆等



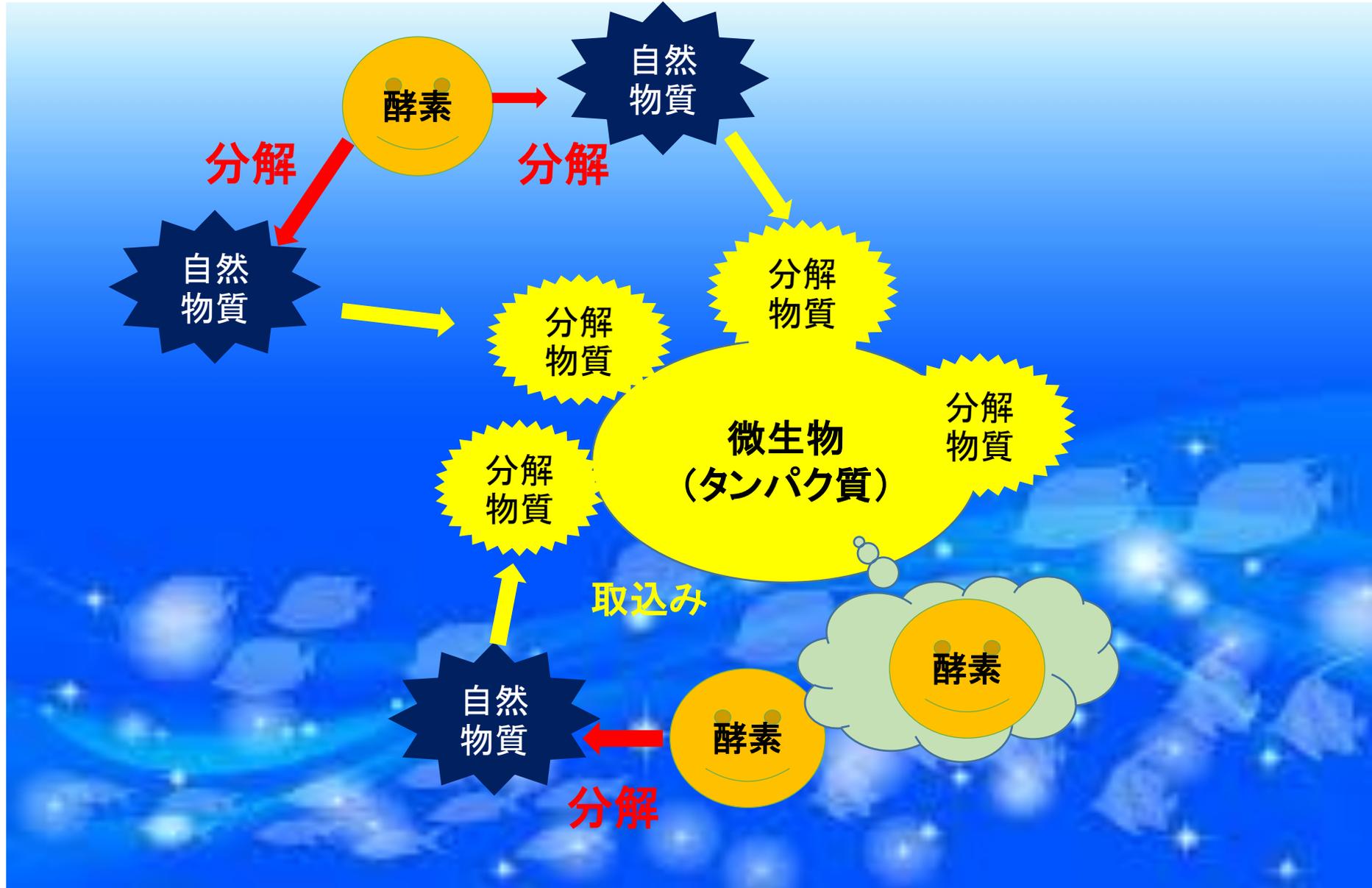
脂肪分解酵素
リパーゼ
牛肉、フォアグラ、生クリーム、卵（卵黄）チーズ等



糖分分解酵素
アミラーゼ
チョコレート、ケーキ、ビスケット、クッキー、清涼飲料、アルコール

自然物質は酵素で分解しないと体に取り込みできない

⑤



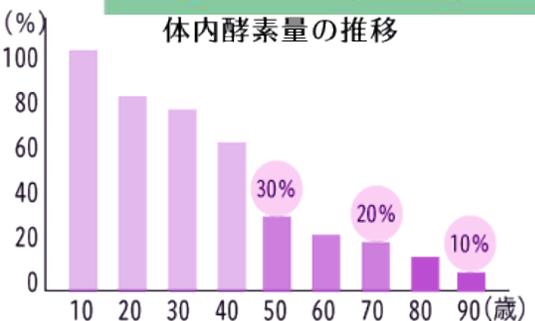
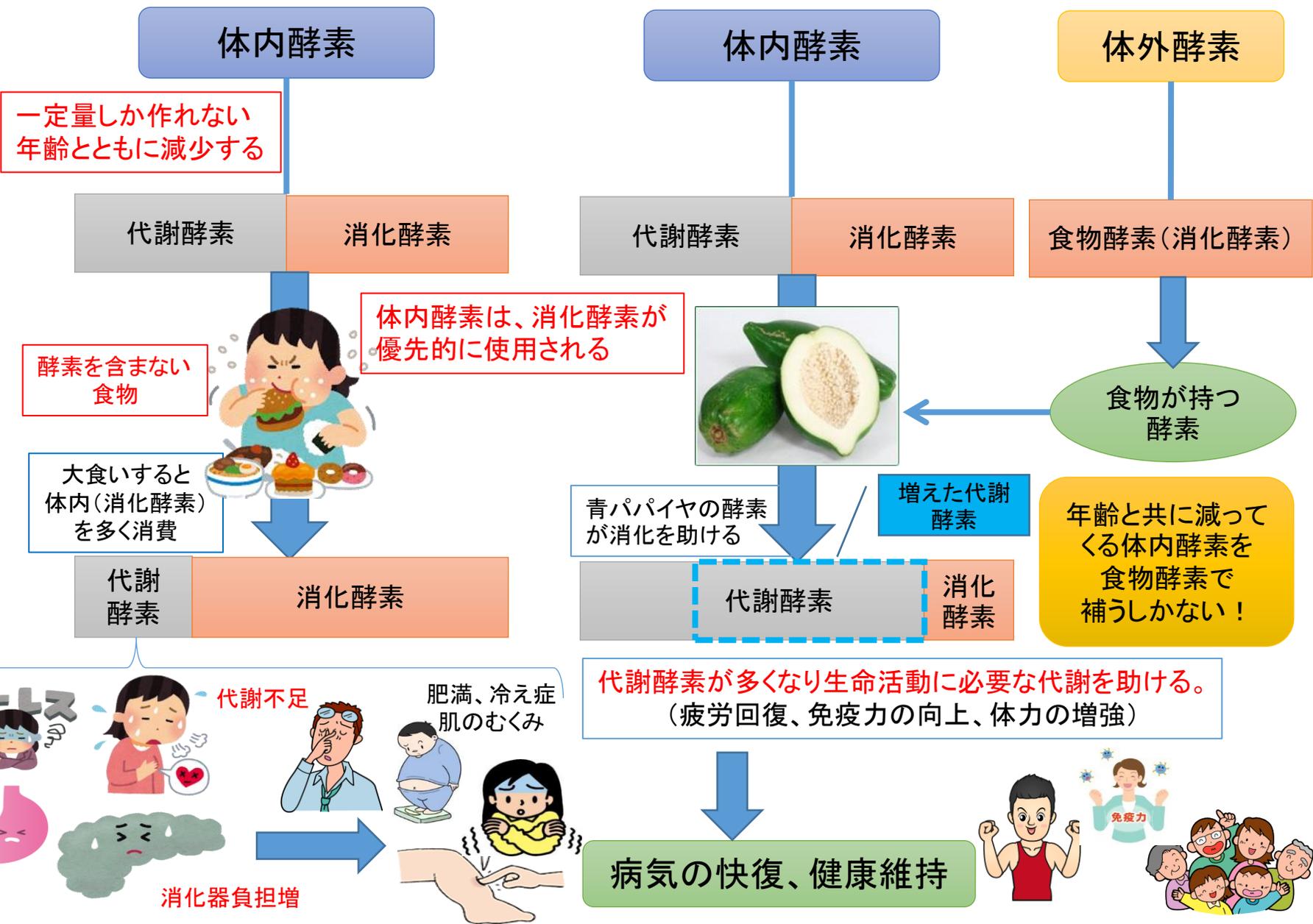
酵素の働きと健康との関係

代謝酵素の働き

- ①吸収された栄養を体中の細胞に届けて、有効に働く手助けをする。
(新陳代謝)
- ②毒素を汗や尿の中に排出する。
(有害物質の除去)
- ③体の悪い部分を修復し、病気を治す
(自然治癒力)
- ④免疫力を高める。

消化酵素の働き

食べ物を消化分解する酵素、唾液中のアミラーゼや膵液など、各々の食物に必要な消化酵素が分泌される。



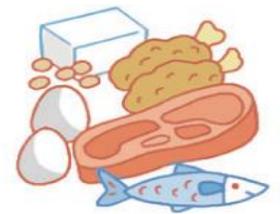
青パイヤに含まれる酵素の特長

青パイヤは
酵素保有の
王様

パイヤの分解酵素
さまざま分解酵素を含む
特にタンパク質の分解酵素に
優れる。



青パイヤの
食文化を持つ地域は
長寿社会



タンパク質



糖質



脂質

酵素

プロテアーゼ

アミラーゼ

リパーゼ

酵素含有量



完熟パイヤ



10倍

6倍



青パイヤ

酵素の含有量が抜きんでて高い

酵素の特徴 酵素は熱に弱い

人間が利用している酵素は37℃レベルで活性
高温になると**失活**する



熱に弱い



酵素



加熱殺菌



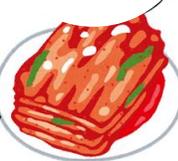
酵素は失活

非加熱の発酵食品



糠漬

納豆



キムチ



酵素

【日本の食文化は理想的】

深炒り玄米の特長



ミネラル
豊富



栄養豊富



シドニーオリンピック射撃チームを支えた実績ある食品



オリンピック選手が認めた健康食品

こだわりの製法

発芽時に植物系のミネラルを施し、
自家製ブレンドした有機堆肥を追加し、
普通のお米よりも遅く収穫することで完熟させた、
栄養が豊富なお米です。
遠赤外線乾燥機で乾かすなど、
種から乾燥まで全てにこだわり抜いた**薬元米**

優れた
効能

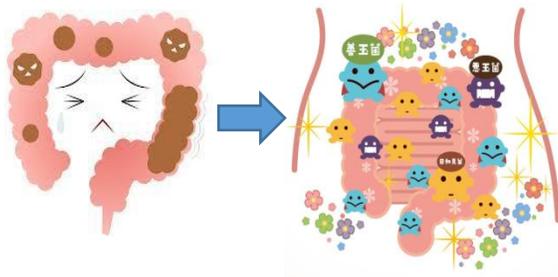
- 驚くほどの抗酸化作用
- 免疫強化・抗腫瘍作用
- 毒素吸着排出作用
- 抗菌作用
- 腸内正常化作用
- ミネラル効果

ラフィノース(ビートオリゴ糖)の特長

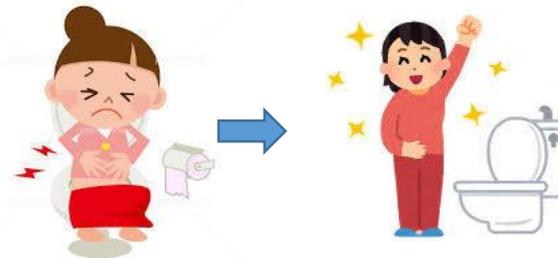


○《難消化性》ラフィノース
砂糖ダイコンから作られるオリゴ糖。整腸作用や免疫力アップ、アレルギー等の緩和に役立ちます。医療用や乳児用粉ミルクに使用されています。

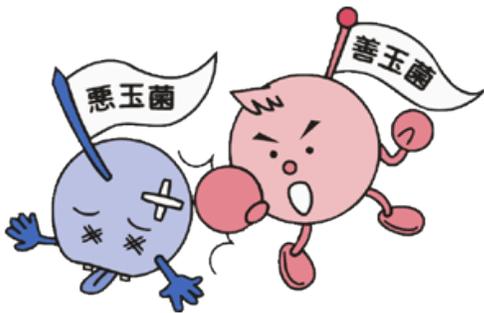
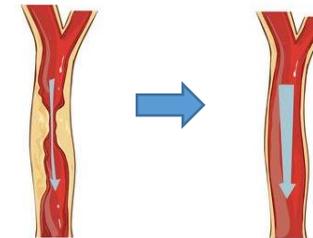
①腸内環境を整える



②便秘を改善



③動脈硬化の予防



④美肌効果



⑤アトピーやアレルギーの予防・軽減



⑥ミネラルの吸収促進

オリゴ糖は善玉菌の餌になって
善玉菌を活性化させます

ミネラルの主な働きは？	
カルシウム 骨や歯の形成	ナトリウム 体液の濃度を保つ
カリウム 血圧を調整する	マグネシウム 骨や歯の形成
リン エネルギーの代謝	鉄 不足すると貧血に
亜鉛 味覚を維持する	マンガン 体内の酵素を活性化

マジスティ バランスと他の健康食品との比較

商品区分 比較項目		従来型 酵素健康食品		マジスティ バランス	
		錠剤型	液体型・ソフトカプセル	ハードカプセル型	
					
良質な原材料の確保	パパイヤ品種	外来種、遺伝子組換え(抗ウイルス型)		日本在来種(遺伝子組換えなし)	
	農薬の使用の有無	農薬使用		無農薬	
	生産者形態	汎用型農家(一般農家)		限定契約農家	
酵素の失活防止	製造技術	殺菌	高温殺菌(加熱)(失活)		低温殺菌による殺菌
		乾燥	通常(高温)乾燥(失活)		凍結乾燥又はマイクロ波乾燥
	処理速度	会社の状況による(3日以上で失活)		3日以内の加工処理	
	加工要領	高圧縮(失活)	液体加工(熱処理失活)	非圧縮(凍結乾燥状態)	
	生酵素の含有の有無	無		有	
人体影響	食品添加物(化学製品)	増粘剤、安定剤	保存剤	無添加	
	機能性食品添加	なし		深炒り玄米、ラフィノース	
	波動数値	(−20~+20)評価で +7~+8		(−20~+20)評価で +12~+19	
国際的評価(信頼・安全性)		なし		アメリカ FDA合格 バイオテロ法取得	

アメリカFDA 合格商品

⑫

アメリカFDAバイオテロ法取得申請



(日本:農水省・経産省後援)

●2013年4月申請書提出

●2013年7月審査結果発表

バイオテロ法取得認定

<認定番号>

18937506364

マジスティ バランスの評価例(波動測定)

⑬

	備考	SCORE
免疫機能	活力	+15
アレルギー		+13
肝臓	解毒	+15
糖尿病		+16
血糖		+14
代謝	新陳代謝に対して	+18
ガン	抗癌効果	+17
消化不良		+19
腸 小腸		+16
大腸		+18
腸内常在菌	腸内環境	+19
自律神経		+17
交換神経	動作指令	+17
副交感神経	抑制 リラックス	+15
血液循環		+17
ストレス	ストレス解消効果	+15
不眠	不眠症に対して	+13
前頭葉	とっさの判断	+14
四肢冷感	温める効果	+12

波動の測定(測定者: Hirotooshi Yamanashi)

1. 数値は、+20をMAXとし、-20をMINと3つのゼロ(+0 ±0 -0)の43段階で示します。
2. 市販されている「健康食品」の数値は+7~+8程度のモノが大半です。
3. 数値の評価として
 - +15以上: 癒し効果、極めて高い効果、優秀な野菜・果実
 - +10以上: 健康の保持維持、良好な野菜・果実
 - +11~+13: 有機野菜レベル
 - +6~+8: 一般的な野菜
 - +10以上: 名水、優秀な水
 - +5~+7: 市販ミネラルウォーター
 - +1~+3: 精製水、蒸留水
 - 3~+0: 水道水レベル

真の健康を考えた『マジェスティバランス』

マジェスティバランス



1カプセル(225mg)
1包:4カプセル入
1箱:30包入

青パパイヤ

深炒り玄米

ラフィノース

深炒り玄米の
豊富な栄養とミネラル
抜群の**抗酸化力**

青パパイヤの酵素の力
抜群の**消化酵素**

ラフィノース
抜群の**腸内環境改善効果**

人間で一番重要な器官
腸を活性化
プレバイオテクスで腸内細菌(善玉)を増やす

**酵素と補酵素
(ミネラル・ビタミン)
同時摂取**

質の高いパフォーマンス
を維持できる

アメリカ
FDA合格済 安全



生の酵素にこだわった
実力派の健康食品