Majesty Balance



真の健康を実現する究極の生酵素と補酵素の合体 「マジェスティ バランス」



青パパイヤの食文化に関しては、世界で1万件以上の文献・論文によって健康食品としてのエビデンスが開示されています。しかし、青パパイヤは自己消化の激しい果物であり、収穫後2~3日で本来の機能を失ってしまします。また、健康食品として加工する場合、加熱、加圧によっても著しく機能が失われて(失活)しまいます。さらに、発酵によっても青パパイヤが所有している酵素類は失活してしまいます。

この問題を、凍結乾燥とマイクロ波乾燥で解決し、生酵素の摂取を実現しました。

人間の体はタンパク質によって支えられており、細胞の組織や多様な体内酵素はタンパク質によって成り立っています。しかし、このタンパク質を摂り過ぎると胃での消化不良が起こり、未消化のタンパク質が腸内の悪玉菌のエサになってしまいます。その結果、私たちの体の中で「免疫の混乱」が発生するのです。腸内の乳酸菌ではタンパク質を消化できないので、胃での消化を助ける消化酵素が必要になってきます。新鮮な野菜、特に青パパイヤにはこの消化酵素が多く含まれています。

有機栽培深炒り玄米粉を配合





山形県の菊池農園では国際的なアスリート強化のために、こだわり抜いた農法(発芽時植物系のミネラルを施し、自家製ブレンドした有機堆肥の使用、普通のお米より遅く収穫した完熟米)により、ミネラルを豊富に含んだ米を育成しています。その玄米を深炒りにし、粉にして青パパイヤとミックスすることにより、各種の効能(抗酸化力、免疫強化、抗腫瘍、毒素吸着排出、腸内正常化、ミネラル効果)を発揮できるようになりました。

さらに、補酵素の働きにより、酵素の力をこれまで以上に発揮できるようになりました。

現に口コミにより、アスリート達が深炒り玄米を買い求めてきております。

「究極の食」=バランスが重要「天然オリゴ糖」(ラフィノース)配合



数あるオリゴ糖の中でも純度の高い 天然オリゴ糖(ラフィノース)だけを 使用しています。 北海道の大地で丹精込めて育てられたビート(甜菜/てんさい)に含まれるのが天然オリゴ糖(学名:ラフィノース)です。秋の収穫時期になり気温が低くなると、ビートは暑さに弱く、昼夜に温度差が大きいと根に糖分が貯まります。

厳しい自然環境の中で生まれたのがビートオリゴ糖です。

ビートには、重量の16~18%の砂糖が含まれており、製糖工場で砂糖が 生成されます。その際、生成した残留物にオリゴ糖が含まれています。この オリゴ糖を結晶にして精製したものがビートオリゴ糖です。

人間は砂糖を分解する酵素を持っていますが、オリゴ糖を分解する酵素を持っていません。そのため、食べたオリゴ糖はそのまま腸に達します。 そして、腸内の善玉菌(ビフィズス菌のエサになるため、善玉菌が増殖して活性化します。(腸内環境を整え、便秘の改善、動脈硬化の予防、美肌効果、アトピーやアレルギーの予防・軽減、ミネラルの吸収促進等の効果)



■1カプセル 225mmg

■1包:4カプセル入

■1箱:30包入

■定価:10,000円(税別)

[お召し上がり方]

1日1包(4カプセル)を目安に水またはぬるま湯などでお召し上がり下さい。 注:熱い飲み物の場合、酵素が失活してしまいます。

アメリカFDA バイオテロ法認定 【 認定番号 】 18937506364 青パパイヤの酵素の力

深炒り玄米の豊富な栄養とミネラルで抜群の抗酸化力

ラフィノースの抜群の腸内環境改善効果

[製造元]

株式会社ベストエコロジー販売 〒773-0006 徳島県小松島市横須町11-20 ☎0885-39-0131 FAX 0885-39-0205 URL:http://www.b-eco.com/hanbai.html [代理店]