

糖類・添加物ゼロで、“天然酵素”とコンニャク成分のみ！

国産の野菜・果実など 60 種の発酵エキスを凝縮した“酵素ゼリー”発売

腸内フローラを整え、ダイエットや腸活に♪

(株)フォーシーズホールディングス(東証二部 証券コード:3726)傘下で高級スキンケア化粧品を展開する(株)フェヴリナ(福岡市、代表取締役社長:神代亜紀)は、野菜や果実、穀物など 60 種の国産素材を 1 年半かけて発酵・熟成させた天然酵素に、コンニャク成分を加えてゼリー状にしたスティックタイプの“酵素ゼリー”「いちずな酵素」(一箱 30 包入り/税込 4320 円)を、2016 年 9 月 5 日(月)に本格発売します。

60 種の国産素材を、天然の酵母菌のみで発酵・熟成

新商品の発酵原料 60 種は、ニンジンやゴボウなどの冷え解消に効果があるとされる根菜など 15 種の野菜と、豊富なビタミンのリンゴやキウイなど 17 種の果実、漢方で使用されるヨモギやセリなど 16 種の野草といった、日本人が昔ながら食べている植物を厳選。しかも食材は全て国産で、それらを職人歴 50 年の“酵素職人”が、天然の酵母菌のみで自然発酵させています。



また一般的な酵素商品に添加されがちな砂糖やシロップといった「糖類」を一切配合していません。酵素の独特のクセが少なく「熟成した白ワイン」のようなフルーティーな味なので食べやすい点も特長です。

さらに、食物繊維が豊富なコンニャク成分を加え、食べやすい個包装のコンニャクゼリーにしているので、外出先やオフィスなど、どこでも手軽に摂取できます。着色料や保存料などを一切使用しない「無添加」なので、妊娠中や、授乳中の方、小さなお子さまでも安心してお召し上がりいただけます。

腸まで栄養素を届ける、食物繊維が豊富なコンニャク成分配合

酵素は、腸内環境を整える「善玉菌」のエサとなる「オリゴ糖」や「アミノ酸」「ミネラル」などの栄養素を豊富に含んでいます。その栄養素が腸までしっかり届くよう、食物繊維を豊富に含むコンニャク成分をゼリーに採用しています。「善玉菌」が増殖し、腸内フローラが改善することで、腸に刺激が与えられるので、便通がよくなり便秘改善や、デトックス効果によるダイエット効果が期待できます。

女性の間でブームになっている“腸活”にもオススメのアイテムです。

<ご参考資料> 腸内フローラを整え“デブ菌”とサラバ

腸に生息する腸内細菌が、種類ごとにまとまっている様子がお花畑のように見えることから「腸内フローラ」とよばれています。

腸内フローラはお腹の調子を整える「善玉菌」、大腸菌やピロリ菌、不要なものをため込んでしまう通称「デブ菌」といわれるファーミキューテス菌等体内に有害物質を作り出す「悪玉菌」、そのどちらにも属さず優勢な方に味方する「日和見菌」の 3 種の菌で構成されます。食べ過ぎや睡眠不足などで「悪玉菌」が増えると、便秘や疲れ、肌荒れ、肥満、老化を引き起こすため「善玉菌」が育ちやすい腸内環境をつくるのが大切です。



【7つのこだわりの製法】60種の植物を木樽で長期自然発酵して作られる「食物発酵エキス」

- ①60種の国産素材を使用。
砂糖・シロップ・着色料・香料・保存料を使用しない「無添加」
- ②杉や松、ヒノキの樹液から抽出した、
3種の生命力の強い「野生酵母」を使用
- ③酵母が“呼吸”できるよう、吉野杉の「木樽」を使用
- ④原料それぞれの発酵度合いやスピードなどを考慮し、
素材の並べ方や切り方にもこだわり
- ⑤木樽にオリジナルの音楽を聴かせ1年半、自然発酵・熟成
- ⑥酵素を壊さないように、压榨せず一滴一滴ゆっくりと自然ろ過
- ⑦腸まで効率よく酵素を届けるため、コンニャクゼリーに



【酵素とコンニャクのW効果】摂取するタイミングを変えて、3つの悩み改善へ

—①便秘対策・腸内フローラの改善には、夕食の2～3時間後がオススメ

酵素が食事の消化をサポートし、さらに「善玉菌」のエサになることで腸内環境を整えます。また、コンニャクは食物繊維が腸を刺激することで、腸の動きを活発にし自然なお通じへと導きます。

—②ダイエット・肌荒れには、食前がオススメ

コンニャクは食物繊維が水分を吸収し膨らむので、満腹感を得やすく“食べ過ぎ”を防止します。ローカロリーで、罪悪感なく食べられるので、空腹時のおやつや、食後のデザート代わりにオススメです。さらに不足しがちな野菜の栄養素も補えるので、新陳代謝を活性化させ、肌荒れの改善や、冷え性の改善が期待できます。

—③お疲れ気味の時には、夕食前に2包(ほう)がオススメ

酵素が消化をサポートし、新陳代謝を高め、疲労回復を促します。疲れがたまっている方にオススメです。

<ご参考資料> 酵素について

酵素は、体内に存在する「消化酵素」「代謝酵素」と、食べ物に含まれている「食物酵素」の3種があります。「消化酵素」は、食べ物を消化するために働き、運動や呼吸、脂肪の燃焼、肌の新陳代謝などには「代謝酵素」が使われます。

1日に作られる「体内酵素」の量は一定で、さらに年齢とともに減少するため、外食や添加物の多い食事で食生活が乱れ、消化のために酵素が大量に使われると、代謝に使える酵素の量が減少します。そのため、生野菜や発酵食品などで「食物酵素」を補うことで、消化や代謝の働きをサポートすることが大切です。



【原材料一覧】日本人の体質に合う野菜、フルーツなど 60 種の植物を厳選

分類	原材料名
野菜 (17種)	大根、キャベツ、キュウリ、にんじん、じゃがいも、さつまいも、トマト、レンコン、ゴボウ、山芋、かぼちゃ、スイカ、トウガン、メロン、イチゴ、もやし、里芋
果実 (17種)	りんご、レモン、スモモ、マクワウリ、パパイヤ、パイナップル、カリン、びわ、キンカン、ぶどう、梅、キウイ、桃、アンズ、いちじく、グミ、アケビ
海藻 (2種)	昆布、わかめ
植物 (16種)	松葉、杉葉、桧葉、スギナ、セリ、ツワブキ、ミツバ、クマザサ、ヨモギ、菜の花、キダチアロエ、柿の葉、シソ葉、松樹液、杉樹液、桧樹液
キノコ (1種)	しいたけ
穀物 (6種)	小豆、ハトムギ、粟、キビ、米、大豆
和漢植物 (1種)	生姜

新商品 概要

商品名	「いちずな酵素」		
発売日	2016年9月5日(月)		
価格	税込 4320 円		
賞味期限	製造より 2 年		
容量	一箱 30 本入り(1 包 12g) ※健康補助食品として 1 日当たり 1~3 包を、 よく噛んでお召し上がりください。 ※冷やすとより一層美味しく召し上がれます		
販売場所	コールセンター	0120-732-556 ※平日 10:00~20:00 ※土曜 10:00~18:00	
	F A X	0120-777-339 ※24 時間年中無休	
	商品概要 リンク先	http://www.favorina.com/be_acqua/ichizu_na_kouso/	
	その他	各通信販売サイト	

報道各位からの問合せ／商品サンプルのご依頼先

フェヴリナ 販売促進部 担当:緒方亜希

TEL: 092-720-5461 FAX: 092-720-5421 E-mail: a_ogata@favorina.com

Address: 〒810-0022 福岡市中央区薬院 1-1-1 薬院ビジネスガーデン 8 F

または広報事務局(株Clover PR 内) 担当:金井、福本

TEL: 03-6452-5220 FAX: 03-6452-5221 E-mail: cloverpr@cloverpr.net

Address: 〒150-0043 渋谷区道玄坂 2-10-7 新大宗ビル 2 号館 14F