

75種 素材配合 植物発酵エキス

自然の持つ力を發揮させる。



旬の素材



3年以上の長期発酵



豊かな吉備高原の環境

植物発酵エキスペーストのエビデンス一覧

潰瘍性大腸炎に対する効果

方法

試験は雄性 BALB/c マウス(5週齢)を用い、飼料を以下の3通りに分類し、飼料の違いによる、大腸の長さと炎症性サイトカインを測定しました。

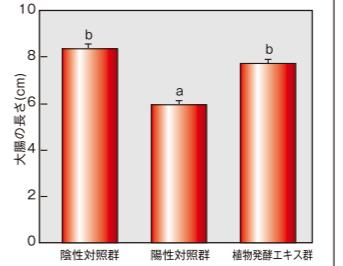
①陰性対照群：試験飼料 + 水 ②陽性対照群：試験飼料 + DSS 水

③植物発酵エキス群：植物発酵エキス SSN000 飼料 + DSS 水 ※飼料および水は自由摂取

※DSS：テキストラム硫酸ナトリウム

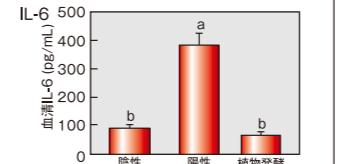
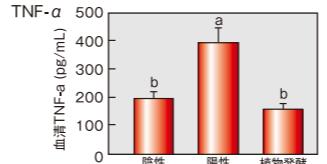
大腸の長さに対する効果

※潰瘍性大腸炎では、大腸が萎縮することが知られています。



炎症性サイトカインに対する効果

※炎症性サイトカイン：炎症反応に対して分泌される生理活性物質で TNF- α や IL-6 等があり、これらの値が高いと炎症反応が起こっている可能性が示唆されます。



結果および考察

植物発酵エキス群では陽性対照群と比べ大腸の萎縮が有意に抑制されました。また炎症マーカー一分泌量も陽性対照群と比べ優位に抑制されました。これらの結果により、植物発酵エキスの摂取による潰瘍性大腸炎の抑制が示唆されました。

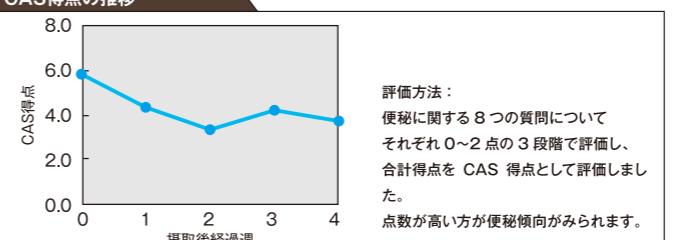
無断転載禁止

便通改善および腸内環境改善効果

方法

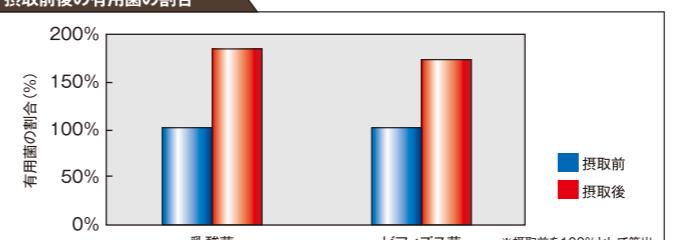
試験は、個人女性 8 人に対して、植物発酵エキス SSN000 を 1 日当たり 2g、朝食後に摂取し、CAS-MT による便通改善効果および T-RFLP 法(遺伝子解析)による腸内細菌叢解析を行いました。

CAS得点の推移



評価方法：
便秘に関する 8 つの質問について
それぞれ 0~2 点の 3 段階で評価し、
合計得点を CAS 得点として評価しま
した。
点数が高い方が便秘傾向がみられます。

摂取前後の有用菌の割合



結果および考察

4 週間の継続摂取により、便秘に関する自覚症状の緩和が確認されました。
また、摂取後に有用菌である乳酸菌およびビフィズス菌が増加したことから、
植物発酵エキスの継続摂取による整腸効果が示唆されました。

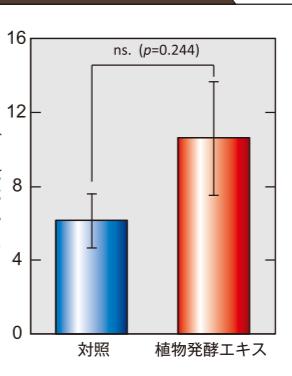
無断転載禁止

持久力に対する効果

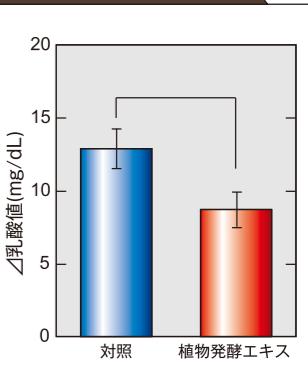
方法

試験は雄性 ICR マウスを用い、植物発酵エキス SSN000 を 5% 含有した飼料を与えました。21 日間試験飼料を与え、最終日に遊泳実験を実施し、遊泳後、すぐに血中の乳酸値を測定しました。

遊泳時間の比較



血中乳酸値の比較



結果および考察

植物発酵エキス群で遊泳時間の伸長、血中乳酸値の低下が確認されました。
これらの結果より、植物発酵エキスの継続摂取によって、
持久力が向上する可能性が示唆されました。

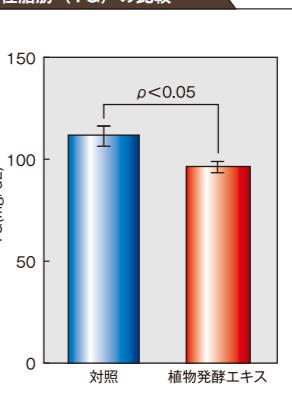
第72回 日本栄養・食糧学会講演会(2018)無断転載禁止

脂肪蓄積抑制効果

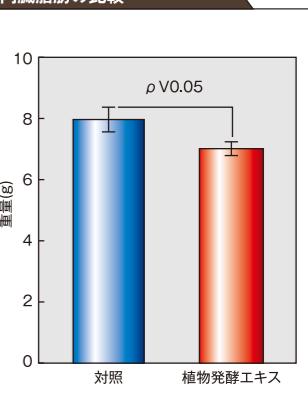
方法

試験は SD 系雄性ラットを用い、植物発酵エキス SSN000 を 5% 含有した飼料を与えました。7 日間の予備飼育後に 28 日間試験飼料を与え、血清中の中性脂肪 (TG) や内臓脂肪量を測定しました。

中性脂肪 (TG) の比較



内臓脂肪の比較



結果および考察

試験試料群で中性脂肪および内臓脂肪の低下傾向を示しました。
植物発酵エキスの継続摂取による、
メタボリックシンドロームのリスク低減の可能性が示唆されました。

第502回 日本農芸化学会関西支部 講演会(2018)無断転載禁止



毎日続けるものだから、カラダにウレシイ
岡山県吉備高原で育まれた 植物素材配合



植物の持つチカラで健康維持！

自然本来のチカラを活かした植物発酵エキス

素材 選び

厳選した素材は、
それぞれ旬の時期に
収穫する事にこだわっています。

四季折々の旬素材を使用



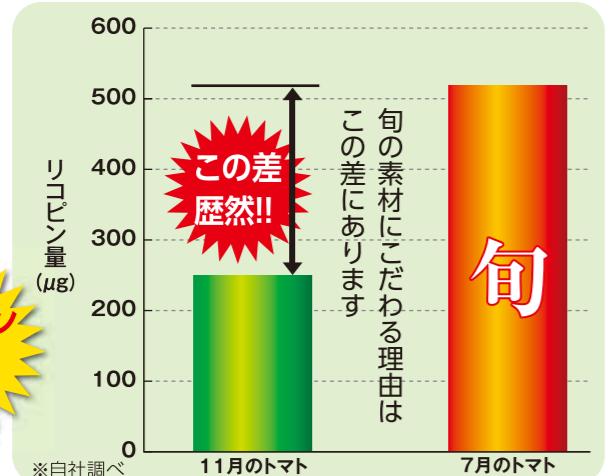
季節に応じて旬の素材を使用することにこだわりました。

例えば 夏トマトは

同じ素材でも収穫の時期により栄養価が全く違います。



★ 旬のトマトのリコピン量 (μg) のちがい



野菜＆果物の多くは
発酵工場近くの **契約農家** から仕入れ



近いから
新鮮！

顔が見える
から安心

素材のチカラを最大限引き出すために!

野菜と果物をひとつひとつ “別樽仕込み！”



ポイント

●ミネラル分を含む沖縄県産純黒糖を使って
自然の力でゆっくり抽出

新鮮な野菜や果物に、沖縄県産の純黒糖を入れ
1ヶ月～2ヶ月漬け込みます。

黒糖による浸透圧抽出過程



※モモの種、カキのヘタは除いています。

皮や種も丸ごと使用

日本で健康に良いと伝わる「海」「山」「畑」のよりよい素材を厳選し

75種類の素材にたどりつけました。

【野菜】

シソ、カボチャ、ダイコン、日本山人参、ホウレンソウ、ニンジン、ケール、大麦若葉、モロヘイヤ、スイートコーン、トマト、キュウリ、キャベツ、ナス、小松菜、セロリ、ピーマン、ゴーヤ、チンゲンサイ、レンコン、ウコン、ビタミン葉、ゴボウ、ブロッコリー、ショウガ、パセリ、アスパラガス、セリ、ミツバ、ヨウガ

【果実】

ブルー、イチゴ、リンゴ、ブドウ、モモ、ミカン、ユズ、カキ、キウイフルーツ、キンカン、レモン、ココア、ブルーベリー、アケビ、ヤマモモ、ナシ、ウメ、イヨカン、イチジク、ヤマブドウ、カリン、キイチゴ、グミ、ブラックベリー、冬イチゴ

【野草類】

ヨモギ、アカメガシワ、オオバコ、クマザサ、スギナ、ビワの葉

【キノコ類】

レイシ、シタケ、キクラゲ、マイタケ

【海藻類】

コンブ、ワカメ、ヒバマタ、根コンブ、ヒジキ

【穀類】

黒砂糖、大豆、オリゴ糖、玄米、米ぬか

発酵 熟成

それぞれの素材を活かす抽出方法と
乳酸菌にこだわってオリジナルの植物発酵エキスに
仕上げました。

素材を最大限に活用する為に
適した3つの製造工程

そして

●素材にあった加工方法で抽出・加工

野菜・果実

野 草

浸透圧抽出

75種類 の 素 材 を 混 合

煎じ加工

穀類・海藻

粉末加工

10種の 乳酸菌 で 発酵

ラクトバチルス ブレヴィス

ラクトバチルス パラカゼイ

ラクトコッカス ラクティス

+ ほか7種



植物発酵エキスには
様々な栄養素が含まれ
ています。「発酵」の力
と 75 種類の素材で発酵さ
せています。

●発酵過程のエキスの変化



完成!!

栄養成分が
ギュッと詰まつた
濃縮エキス

保存料・着色料
無添加

18種類の アミノ酸

つなぎ成分を含まない
植物発酵エキス 100%

最終検査

長い年月をかけ出来上がった植物発酵エキスは様々な検査を行い、厳しい品質基準に適合していることを確認します。



微生物検査



理化学検査

各種原料概要

PB・OEM・バルク供給承ります。

ペースト原料



植物発酵エキス SSN000

| | |
|-------|------------------------------|
| 素材数 | 75種類 |
| 製造期間 | 3年以上 |
| 食品添加物 | 不使用 |
| 推奨加工 | 瓶 分包 ドリンク ゼリー 丸剤 |

長期・熟成発酵させた王道植物発酵エキスペースト。そのままでお試しください。

ショウガ発酵エキス

高知県産の生姜を使用。生姜の風味を活かしました。ショウガのパンチを効かせたい時におススメです。

| | |
|-------|-------------------|
| 素材数 | 75種類 |
| 製造期間 | 3年以上 |
| 食品添加物 | 不使用 |
| 推奨加工 | 分包 ドリンク ゼリー |

ペースト



分包化・瓶詰めも対応できます。
味調整も可能です。

液 体



主に飲料に使用。
濃度も味もお好みで調整可能です。

粉 末



フリーズドライ・スプレードライをご用意しております。
国産素材のみの原料もあります。

丸 剤



植物発酵エキスを豊富に含んだ
お菓子タイプの商品。

打 錠



サイズ・形をお選びください。

ソフトカプセル



持ち運びしやすい、味の影響がないのが特徴。フィッシュゼラチンと植物性の2種類をご用意しております。

ハードカプセル



カプセル素材は植物性・動物性どちらでも可能です。

液 体 原 料



植物発酵エキス LPN000

| | |
|-------|-------------|
| 素材数 | 18種類 |
| 製造期間 | 1年 |
| 食品添加物 | 不使用 |
| 推奨加工 | ドリンク ゼリー |

美容・健康ドリンクの定番。
アルコール規格 0.9%以下の濃縮タイプで高配合が可能。

植物発酵エキス AK02

国産原料のみ、43種類に厳選した、安心安全な原料。
フルーツ系の味付けが人気。
粉末原料(AK02)もございます。

| | |
|-------|-------------------|
| 素材数 | 43種類 |
| 製造期間 | 1年 |
| 食品添加物 | 不使用 |
| 推奨加工 | ドリンク ゼリー 粉末 |

粉 末 原 料



植物発酵エキス FSN000

| | |
|-------|-------------------------------|
| 素材数 | 75種類 |
| 加工法 | フリーズドライ |
| 食品添加物 | シクロデキストリン |
| 推奨加工 | ソフトカプセル ハードカプセル 打錠、飴、顆粒 |

王道植物発酵エキスペーストを凍結乾燥。
打錠やカプセル、顆粒におススメです。

植物発酵エキス FCS010

剤型のバリエーションは最も豊富で、スムージータイプへの応用可能。
オープンマーケット向けを推奨。

| | |
|-------|-------------------------------|
| 素材数 | 75種類 |
| 加工法 | スプレードライ |
| 食品添加物 | 不使用 |
| 推奨加工 | ソフトカプセル ハードカプセル 打錠、飴、顆粒 |

各種原料概要

PB・OEM・バルク供給承ります。