

植物原料を発酵菌の
 栄養として利用し
 さとうきび糖、甜菜糖など
てんさい
 砂糖類を一切使わずに
 発酵させています。



82種類の厳選した植物原料



4.5g×30包

【お召し上がり方】

植物発酵食品として、1日1～3包を目安にお召し上がりください。

発酵菌の持つ能力を最大限に発揮

発酵食品の原料である植物は素材によって多種多様な特長のある成分を持っています。タンパク質を多く含むもの、ビタミンやミネラルの多いもの、様々なポリフェノールを含んでいるもの、また、他の植物にはない特有の機能性成分を含む貴重な植物もあります。発酵菌の持っている能力を最大限に発揮させることにより、植物の栄養の価値を何倍にも高めることができます。発酵菌と植物原料の特長と相性を活かすことにより、原料植物の成分にはない別の新たな機能性を持った成分をつくり出すことができるのも発酵菌の素晴らしい能力です。

発売元：日本製薬商事株式会社
 大阪府大阪市天王寺区寺田町2-7-2
 TEL 06-6779-3880

「自然の力」が生み出す
 「発酵の力」

日葉金丹 発酵素

KIWAMI

多段階重合発酵

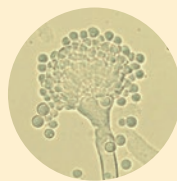
植物発酵食品

日本製薬工業

発酵のこだわり

麹菌・乳酸菌・酵母菌は植物の成分を分解したり、植物成分を素に新たな有用成分を生成したりします。その働きのために、発酵菌は多量の各種酵素をつくり植物成分に反応させます。発酵食品には、菌が生成した酵素タンパク質が多く含まれています。各種発酵菌は発酵過程で増殖しながら活動し、私たちの健康に役立つ成分をつくり出してくれます。

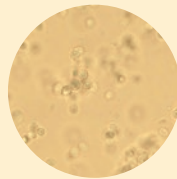
31種類の発酵菌を使用し、 多段階重合発酵



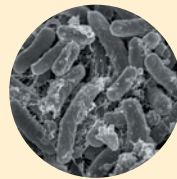
麹菌
9種類



乳酸菌
12種類



酵母菌
9種類



酢酸菌
1種類

発酵菌である麹菌にもさまざまな種類があり、乳酸菌・酵母菌はそれぞれ数えきれないほどの種類があります。『多段階重合発酵素』は麹菌・乳酸菌・酵母菌・酢酸菌の中から究極の発酵食品を目指し、31種類の発酵菌を厳選しました。

世界で類を見ない独自の発酵法

多段階重合発酵

多段階重合発酵において重要な役割を持つ麹菌発酵では、蒸した豆や穀物に麹菌を種付けして各種麹をつくります。良質な麹づくりには最適な温度管理と水分管理が重要となります。乳酸菌発酵と酵母菌発酵では、それぞれの発酵菌が一番活躍しやすい条件を整え、別々に発酵させます。そして、それらを重ね合わせ、別の菌や原料を追加して発酵を深めていき、多種の発酵菌を共棲培養(注)していきます。何段階にも分けて重ね合わせることで、発酵菌の可能性を極限まで引き出すことができます。



乳酸菌発酵・酵母菌発酵・重合発酵



麹菌発酵

酢酸菌発酵

(注) 発酵菌を多種類同時に共存共棲培養させることにより、菌と菌が刺激し合って活性化し、発酵による産生物質がより多く分泌されと考えられます。

