

BEFree ENZYME 133



酵素とは・・・

酵素はたんぱく質の一種でヒトが生きていく上で必要不可欠な存在

ヒトが元々持つ酵素は『消化酵素』と『代謝酵素』の2つがあり、その他食品に含まれる『食物酵素』の大きく3つに分けられます

酵素は熱やpH(酸性)に弱く、一定レベルを超えると働きを失います

現代社会においては生体内の酵素を失う要因としては食生活の乱れや合成添加物の摂取、外的ストレス等により、酵素を外から取り入れることがすすめられるようになりました

また食物酵素を含む野菜や果物を毎日大量に食べることが難しい為、手軽に食物酵素を摂取できる酵素飲料が最適です

しかし近年は多種多様な酵素飲料が販売されていますので、安心、安全な酵素ドリンクを見極めることが必要です



避けた方がよい酵素飲料とは・・・

市販の酵素飲料の中には、発酵液特有の匂いと味が気になり、これを調整して飲みやすくする為に添加物や保存料を加えることがあります

これらは酵素飲料本来の目的には必要のないものです

本来必要なのは、発酵のスタートとなる糖質と、野菜や果物などの素材のみ

栄養成分の添加などは一見良いように思いますが、酵素飲料として飲むならば、不必要なものです

もしお手元に現物があれば、その原材料表示を見てみてください

以下のような成分(添加の目的)が記載されてはいないでしょうか？

リンゴ酸(劣化を防ぐ)、安息香酸・安息香酸ナトリウム(保存性の向上)、クエン酸(酸味の添加)、香料(香りや味の添加)、ペクチン(食感を調整しとろみをつける)、スクラロース(人工甘味料)、ネオテーム(人工甘味料)、カラメル色素(色の調整)、VE(保存性の向上・もしくは栄養添加)、VB1、ビタミンB1(食品の保存性の向上・もしくは栄養添加)、VB2、ビタミンB2(着色、もしくは栄養添加)、VB6、ビタミンB6(栄養添加).....etc

これら余計な添加物は、体に余計な負荷をかけることになります

また酵素の働きを阻害することにもなりかねません

健康のため、美容のために飲んでいるものが、逆の働きをしているかもしれません

その品質には十分に注意する必要があります

BEFree ENZYME 133とは・・・

製造メーカー顧問の細山浩氏
(東京大学卒/農学博士)監修

多数ある海のモノ山のモノ(野菜・果物・海藻・穀物等)の中で、人体に安心安全で有効的かつ素材の相性など分析を繰り返し、必要な素材と不必要な素材を細かく厳選し、**黄金比率(ゴールデンバランス)**で133種類の原材料を組み合わせ研究開発し、全素材を丸ごと活用した酵素飲料

BEFreeは酸化防止剤、pH調整剤、合成甘味料、香料などの添加物を一切使用せず、製造工程では加水分解及び、濾過もせず、素材本来の持つ自然の力を全て引き出した**完全無添加酵素飲料**

原材料名

植物発酵エキス(黒糖、リンゴ、玄米麹、オリゴ糖、トマト、キャベツ、ブロッコリー、バナナ、モモ、人参、柿、コンブ、ヒジキ、スイートコーン、キウイ、大豆、ヤマブドウ、大根、カボチャ、ゴボウ、パインアップル、ウメ、レンコン、キュウリ、ナス、ブドウ、ミカン、レモン、ホウレン草、ピーマン、小松菜、チンゲン菜、アスパラガス、セロリ、パプリカ、ヨモギ、イチゴ、ブルーベリー、赤たまねぎ、マイタケ、エリンギ、シイタケ、マッシュルーム、白インゲン豆、白花豆、紫花豆、赤インゲン豆、米ぬか、アマランサス、赤米、黒米、キヌア、タカキビ、モチアワ、モチキビ、プルーン、イチジク、ウコン、ワカメ、キクラゲ、大麦若葉、ライム、ギンナン、コーヒー、ココア、ジャスミン、トチュウ、ショウガ、シソ、ミョウガ、豆苗、カイワレ大根、パセリ、ゴーヤ、セリ、ミツバ、ケール、オオパコ、スギナ、ビワの葉、メグスリノキ、桑の葉、クミン、ローレル、フキ、菜の花、クチナシの実、根コンブ、バジル、月見草、柿の葉、イチヨウ葉、グアバ葉、ヒノキ、山椒、ナツメグ、ミント、ユズ、キンカン、ナシ、イヨカン、カリン、ペコロス、マスタードの芽、白アスパラガス、白シメジ、レイシ、モロヘイヤ、キイチゴ、ブラックベリー、イヌトウキ、アカメガシワ、ワラビ、クマザサ、アイブライト、ヒバマタ、アカモク、スイカ、紫ムギ、ラッキョウ、プリンスメロン、スモモ、冬イチゴ、ビタシ菜、コゴミ、フキトウ、タラの芽、ヤマモモ、アケビ、ヤマイチゴ、オランダイチゴ、クワイイチゴ、ヤマグミ、桜の花、グミ)(国内製造)

黄金比率 (ゴールデンバランス) とは...

万物の食べ物には陰と陽のエネルギーが存在

マクロビオティックの3つの基礎となる【陰陽調和】のバランスを考慮した配合で陰性食品と陽性食品の特性を活かし、野菜、果物などの皮、種子、根、葉など全て使い、一物全体(ひとつのものを丸ごと食べる)を基本に配合

しかし陰と陽の素材バランスだけでは本来の栄養素が不足する為、その中でも最も必要とされる中庸(ちゅうよう)の素材を厳選配合し、BEFree酵素飲料の黄金比率が完成

陰性食品⇒身体を冷やす効果のある食べ物(カリウムを多く含有)
果物(バナナ、メロン、スイカ...)野菜(トマト、キュウリ、ピーマン...)

陽性食品⇒身体を温める効果がある食べ物(ナトリウムを多く含有)
根菜(ニンジン、ゴボウ、レンコン...)穀物(米ヌカ、キヌア、モチキビ...)



BEFreeに含まれる厳選された5つの素材

- ① **イヌトウキ**⇒日本にのみ生息する通称『日本山人参』
高麗人参と非常に良く似た特性を持ち、アミノ酸群、ビタミン、ミネラル等約50種類以上の天然成分を含有。特に運動不足、ダイエットに最適な素材
- ② **アカメガシワ**⇒古くから日本の代表的な民間薬の植物
生薬として樹皮に健胃作用が豊富にあり、腸内環境を整える作用もありデトックス効果が期待できる
- ③ **マスタードの芽**⇒マスタードを発芽した新芽野菜
かいわれ大根や豆苗と同じスプラウト野菜で大きく育てる野菜とは異なり、新芽の栄養豊富な状態での収穫の為、野菜本来の免疫力があり、マスタードの芽には特にカリウムや葉酸の含有率が高い
- ④ **アイブライト**⇒目に良いハーブ系の植物で、通称『輝く目』の意味
昔から目と肝臓は密接な関係にあり、目の疲れなどの機能が回復すると、比例して肝臓機能も回復する為、肝機能が活性化すると、解毒作用が活発になりデトックス効果が期待できる
- ⑤ **ヒバマタ**⇒ヨーロッパでは古くから親しまれている食用の海藻
特に亜鉛やマグネシウム、食物繊維を豊富に含み新陳代謝を活発にする効果があり髪や爪、肌を整える等の美容効果が期待できる素材

最後にBEFreeは・・・

BEFreeは発酵の力を使って133種類の野菜や果物、海藻や穀物の恵みを丸ごと抽出した濃縮飲料です

酵素が活動するときに必要な不可欠なパートナーが補酵素 (Co Enzyme) です
補酵素とはビタミン各種やミネラル成分でBEFreeには豊富に含まれております

ご愛飲者様の様々なシーンで・・・

野菜不足で食生活が不規則な生活が続いている方

デトックス法 (ファスティング) では体内に蓄積している毒素や老廃物を分解、排泄するためには消化酵素への負担を軽減し、栄養素を代謝酵素へ働かせることが必須です

そのためには合成添加物や固形物を控え、安心・安全の無添加酵素飲料の栄養素で体内を浄化することをおすすめします