

心、体、自然に・・・  
自然の力ってすごい。

醗酵

に	醗
つ	素
い	の
て	力

ミラクルパワー  
エンザイム



ゲドライフ

- 
- 2 酵素ってすごいんだ
  - 3 私達を取りまく環境の変化
  - 4 毎日の食生活を見直しましょう
  - 5 自然酵素(エンザイム)って何?
  - 6 自然酵素(エンザイム)と糖鎖
  - 7 酵素は極めて重要な第7栄養素
  - 8 機能醗酵食品は自然酵素パワーの宝庫
  - 9 グッドライフの機能醗酵食品はどのように造られてるの?
  - 10 野草のたくましい生命力/若返りしてますか?



自然に学び、自然を手本に。

## 酵素ってすごいんだ。

- 酵素がなくなった時が生命の終わり…
- 健康と長寿の秘訣は酵素にあった…
- 生命の源は酵素と微生物
- 若さと美しさは体内の酵素量で決まる…
- 酵素は「体内のお掃除屋さん」
- 添加物、保存料、残留農薬等の毒素を対外へ出す酵素の力

# 私達を取りまく環境の変化

ここ30年あまりの間、人間を取りまく環境は激変しました。産業の近代化に伴い、化学合成物質、環境ホルモン、食品添加物、農業等の使用により環境が劣化し、土壌の悪化や地球温暖化等、様々な問題が発生し、人体に悪影響を及ぼしているのが現状です。



酵素・糖鎖・ビタミン不足

# 毎日の食生活を見直しましょう。

現在の私達の食生活は、昔と比べたら大きく変わりました。これまで、日本人は米等の穀物を主食に、野菜根菜・魚介類をバランスよく摂取してきました。和食は世界で最も健康な食事であり、日本人の長寿の要因と言われてきました。しかし、飽食の現代は西洋食が和食をしのごく摂取量となり、従来の炭水化物中心から高脂肪・動物性蛋白質中心の食生活に変化してきました。又、手軽に食べられる加工食品・インスタント食品が氾濫し、昔は使用しなかった食品添加物・保存料・着色料等が多く使われており、人体に悪影響を及ぼしています。

日本人は1日約80種類以上、  
年間3~4kgの食品添加物・  
化学物質を体内に摂取していると  
言われています。



野菜・果物にも  
添加物がいっぱい!!

食パンや麺類を始め、加工食品やお菓子、野菜まで…。私たちが食べている食品には食品添加物・化学物質が使用されている。



表-1 私たちの体に常に摂取される化学物質の例

食パン	品質改良剤、漂白剤、膨料、乳化剤、甘味料、着色料、膨脹剤、殺菌剤、保存料、強化剤
ジャム	着色料、殺菌剤、着色料、甘味料、保存料
バター	乳化剤、着色料、殺菌剤、着色料、保存料、酸化防止剤
ハム	着色料、着色料、発色剤、粘着剤
レタス・きゅうり・トマト	農薬、殺菌剤
マヨネーズ	膨料、乳化剤、甘味料、酸味料
卵・牛乳	抗生物質
歯磨き粉・リンス・ボディソープ	界面活性剤
洗濯洗剤	界面活性剤、蛍光増白剤
ジュース・清涼飲料水	安息香酸ナトリウム

表-2 保存料の例

ソルビン酸 ソルビン酸ナトリウム	肉魚加工食品、菓子、漬物
安息香酸 安息香酸ナトリウム	キャビア、マーガリン、果汁、果汁ベース、清涼飲料水、シロップ、しょうゆ
パラオキシ安息香酸 エチル、プロピル、イソプロピル ブチル、イソブチル	しょうゆ、果実ソース、酢、清涼飲料水、シロップ 果実・果菜の表皮部分
デヒドロ酢酸ナトリウム	チーズ、バター、マーガリン
プロピオン酸カリウムナトリウム	チーズ、パン、洋菓子

表-3 食品添加物の例

甘味料	(甘味をつけるため)アスパルテーム、カンゾウ、ステビアなど
着色料	(着色のため)食用赤色3号、青色8号
保存料	(食品の腐敗を防ぐため)ソルビン酸、安息香酸、安息香酸ナトリウム、しらこたん白など
増粘剤、安定剤、 ゲル化剤、膨料	(粘度を上げたり、乳化を安定したり、ゲル状に固めたりするため)アルギン酸Na、カラギナン、ペクチンなど
酸化防止剤	(酸化による変質を防ぐため)BHT、亜硫酸ナトリウムなど
発色剤	(畜肉、魚肉の色を紅色に保つため)亜硝酸Na、硝酸Naなど
漂白剤	(色を漂白するため)亜硫酸Naなど
防かび剤 (防ばい剤)	(柑橘類、バナナの腐敗を防ぐため)OPP、チアベンダゾール(TBZ)、イマザリルなど

体内には添加物、化学物質が蓄積され、体に危険信号!

## 自然酵素って何？

よく「酵素」という言葉を耳にしますが、酵素(英語ではエンザイムといいます)とは何かよくわかりますか。何となくわかったようで、説明の難しいのが酵素で、実に奥の深い物質であります。酵素とは私達の生活に不可欠の物質であり、簡単に言うと「人間の生命活動の源」であり、細菌から動植物に至るまで、あらゆる生命体に必ず存在し、その生命体を支える働きをする「生命」にとって最も重要なタンパク質の触媒です。「酵素」は人体内で合成・分解・排出・解毒・供給等の全ての機能を揃え、酵素がなければ生物は生命を維持することができないのです。そして酵素を作りだしているのが「微生物」であり、「酵素」は正に自然の神秘、人と環境を育む根源なのです。「自然酵素」とは、合成物質などを一切使用せずに、全て自然の原料、技法製法により造られている酵素です。自然酵素は、体にやさしく自然力が強いのが特徴です。

## 自然酵素は体の「おそうじ屋さん」

私達現代人の体の中には食品添加物、環境ホルモン、ストレス、運動不足等により多量の体に良くない毒素が蓄積されています。又、現代人の酵素不足等によりこれらの毒素は排泄されにくくなっており様々な問題の原因となっています。酵素には合成、分解、排泄の働きがあり、体の詰まり、さびを防ぐ「体のおそうじ」の役目をします。

有害物質が  
体内に  
蓄積される

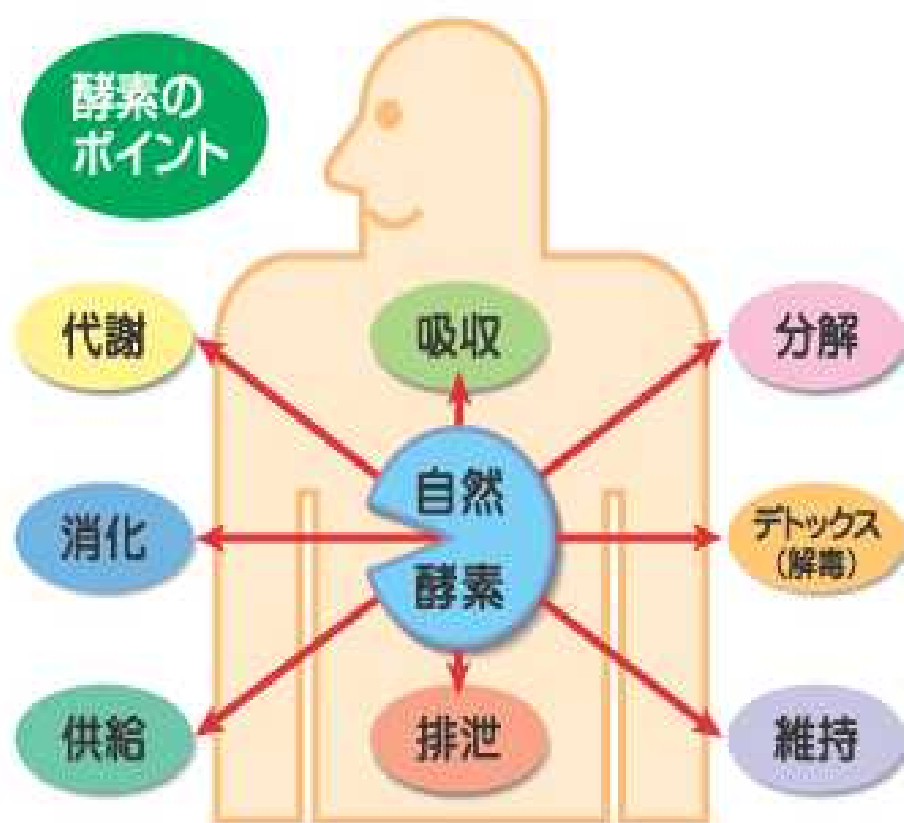
新陳代謝が  
鈍り様々な  
問題が発生

自然酵素は体のお掃除屋さん、  
毒素を体外へ排出しましょう。



## 酵素が無くなった時が生命の終わり。

動物も植物も生命のあるところには、必ず酵素が存在します。エンザイムは、健康を司るカギとして世界的に注目されており、アメリカの酵素研究の第一人者であるエドワード・ハウエル博士は「生物が一生の間に作ることのできる酵素の総量は決まっており、その酵素を使い果たした時が、その生命の寿命の終わりであり、体内にある酵素の量が人間の寿命を決める」と報告しています。フランスの高名な微生物学者フラール博士は、既存の腸内微生物を活性化し、酵素量を増やすことが健康に繋がるという報告をしています。人体には5千種以上の酵素があるといわれ、酵素には体内で作られる酵素と、食物として外部から摂取する2種類があります。体内で作られる酵素は腸内細菌微生物が作りだしている物が3千種以上あると言われており、健康には腸内微生物を活性化し、酵素を生み出すことが重要なポイントです。



## 酵素と糖鎖の重要性

糖鎖とは細胞の膜の表面にくっつき、アンテナのような働きをし細胞の種類や状態、生体の防御作用などの情報を発信し細胞同士を繋げる役目をします。精子と卵子の結合、ホルモンの結合、栄養吸収なども糖鎖の働きです。糖鎖は8種類(グルコース、ガラクトース、マンノース、キシロース、フコース、アセチルグルコサミン、アセチルガラクトサミン、アセチルノイラミン)の糖質栄養素の組み合わせで形成され、糖鎖は酵素と同じ糖たんぱく質であり細胞と繋がっています。この糖鎖の働きに必須なのが糖鎖酵素です。

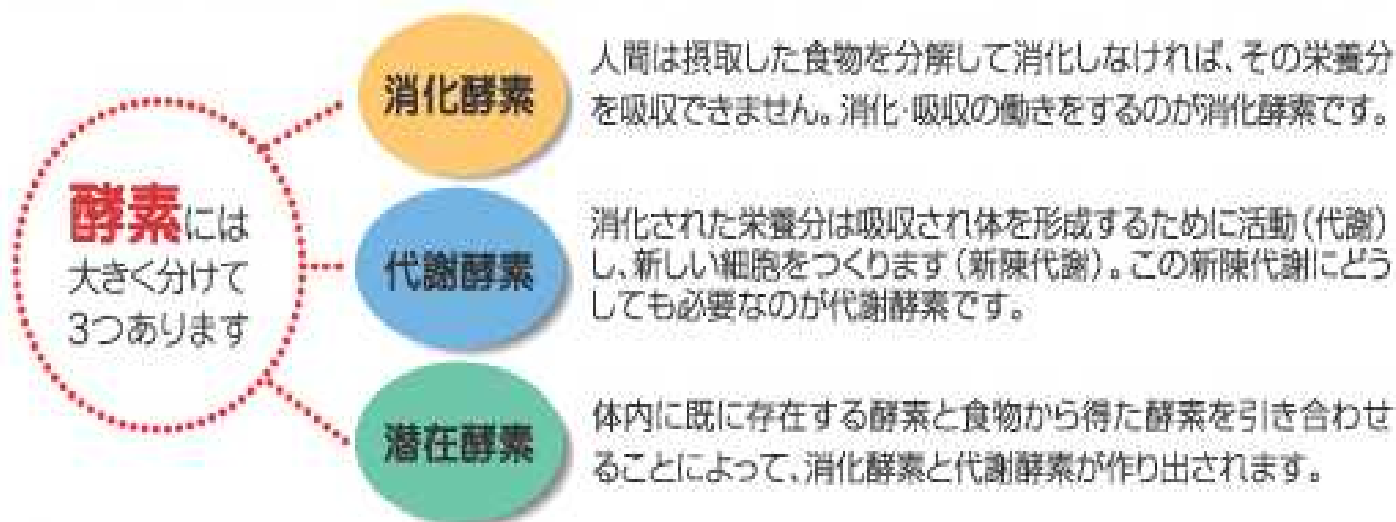


### 【糖鎖と酵素は機能発酵食品で補う】

人体機能を司る糖鎖と酵素は吸収率の高い食品で補うことができ、栄養素吸収型の自然発酵酵素は糖鎖を作る糖質栄養素と酵素を豊富に含みます。

# 酵素は現代人に極めて重要な「第7栄養素」

酵素は消化・吸収・排泄などの新陳代謝を司る人間の身体にとって極めて重要な栄養素です。



## コ・エンザイム(補酵素)

コ・エンザイムは酵素とともに働く補酵素です。

「酵素」は私達人間にとって必要不可欠な栄養素。酵素なしでは生命体は生きられないのです。天然自然発酵によって造られた酵素は正に自然の力その物、自然の力ってスゴイですね。





# 機能発酵食品は自然酵素パワーの宝庫。

## 機能発酵食品はなぜ体に良いのですか？

**A** 発酵は食物を化学物質などに一切頼ることなく、100%天然自然の力で、その栄養素を引き出し、酵素や微生物を何千倍にも何万倍にも増やす事ができ、酵素・補酵素・糖鎖(糖質栄養素)が増大し栄養分が高まります。又、発酵により成分が低分子となり栄養吸収率がぐ~んとアップされます。



## グッドライフの機能発酵健康食品と他の発酵食品の違いは？

- A**
- 1 原料が新鮮** 発酵に用いる野菜・果物・キノコ・海藻類は全て新鮮。厳選された原料のみを使用しています。
  - 2 50種類以上の有用菌** 単菌や2、3種類の菌ではなく、繁殖力の強い微生物50種類以上が働き、相互効果が増しています。
  - 3 作業は全て手作業だから微生物が元気** 機械的に行っているのではなく、全て手作業ですので微生物がイキイキ、だから酵素力が大変強い。
  - 4 1年以上じっくり熟成した自然酵素** 短時間発酵ではなく、昔ながらの自然発酵製法で1年以上かけてゆっくり発酵された高品質の自然酵素です。

こだわりの自然酵素、だから、酵素力が強く、活力があり元気なのです。



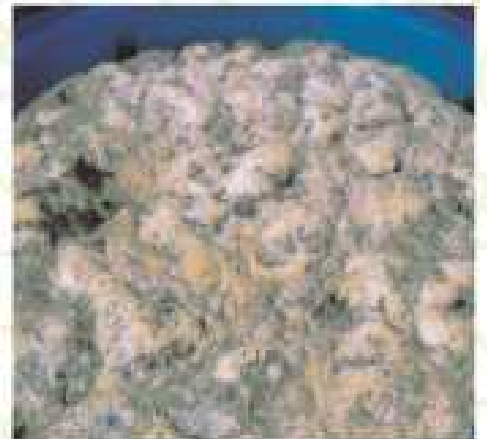
## Q グッドライフの自然発酵酵素食品は、どのように造られているのですか？

A 酵素原液の酵素力を強くするためには、強力な菌が必要です。それは「土壌菌」です。つまり土の中に潜在する微生物です。長年に渡り全国の優れた優良土壌に棲む、強い優秀な有用菌を厳選し、より繁殖力が強い数十種類の有用菌を採取し、その土壌菌に乳酸菌・ラク酸菌等

50種類以上の有用菌を培養して繁殖させます。そして、これに新鮮な野菜果物・海藻・キノコ類を刻んで大きな樽に入れ、長い時間をかけて自然発酵させ酵素原液の「寝床づくり」がおこなわれます。



新鮮な野草、野菜、果物等がたっぷり。発酵が始まります。



現在発酵中。

## 1年以上じっくり熟成。心を込めて、手間をかけて。



野菜を破きながら1年以上じっくり熟成させます。



毎日ていねいに攪拌作業を行い、樽の中に空気を送り有用菌のバランスを整えます。



機密性発酵食品のバイオパワーはすごい。微生物は生きています。地球の自然力により、樽の中でゆっくりゆっくり右回りしエネルギーを蓄積しています。



### 酵素造り50年…長年の経験と技が生きてます。 発酵菌のチェック、万全の品質管理体制。

日々、発酵菌の研究と検査、品質管理を行い、安心・安全な高品質酵素商品を皆様にお届けします。



# GENKI

Getting  
Energy from  
Nature  
Koso  
Innovation



グッドライフ<sup>GI</sup>

カスタマーサービスセンター

TEL (フリーダイヤル)

0120-977-266

FAX (フリーダイヤル)

0120-066-118

東京本社

〒106-0046 東京都港区元麻布1-5-8 G18ビル

本社

〒870-1152 大分県大分市上宗方大坪483-6 G1ビル

情報処理センター

〒981-0904 宮城県仙台市青葉区旭ヶ丘1-42-55

TEL 022-301-9117 FAX 0120-066-118

ホームページアドレス

<http://www.goodlife-gi.jp/>

