

Q&A 『ユーグレナで育った麴酵素』に関するよくあるご質問

Q 『ユーグレナで育った麴酵素』に含まれる麴は何が違うんですか？

A 一般的な麴とは原料も製造方法も異なります。米麴に手作業でユーグレナを練り込み、その米麴が長い月日をかけて生み出したものが、『ユーグレナで育った麴酵素』に含まれる「ユーグレナ米麴」です。一般的な麴に比べて酵素量が2倍以上にもなる栄養価の高い麴に仕上がっております。

Q どのくらいで実感できますか？

A 個人差がございますが、モニター結果では早くも1ヶ月、遅くとも4～5ヶ月で実感される方が多いです。

Q 飲むタイミングや量は決まっていますか？

A お薬ではないので決まりはございませんが、例えば毎日「夕食前」など、時間を決めていただくと、飲み忘れ防止になります。また、飲む量は摂取目安量(1日1～2粒)を推奨しております。

Q 安全性は大丈夫ですか？

A 主原料の「ユーグレナ米麴」は純国産品で、医薬品も手がける国内有数のGMP認定工場にて厳しい品質管理のもと製造しております。

Q 食物アレルギーがあるのですが、大丈夫ですか？

A 300種以上の酵素原料を配合しているため、原材料の一部に、小麦・乳成分・大豆・りんご・オレンジ・バナナ・キウイフルーツ・ごま・やまいも・もも・カシューナッツを含みます。アレルギーをお持ちの方はご飲用前にご確認をお願いします。

Q 妊娠中や授乳中に飲んでも大丈夫ですか？

A 『ユーグレナで育った麴酵素』はお薬ではなく、葉酸をはじめ乳酸菌類やビタミンB群など妊娠中に摂取すべきと言われている栄養素を豊富に含有した食品です。ただし、妊娠中の過度な減量目的のご使用はお控えいただいております。また授乳中の方も栄養バランスが整った3食の食事を摂ったうえで召し上がってください。

FUMENT
【フーメントカスタマーセンター】

☎ お電話でのお問い合わせ
0570-024-300
受付 10:00～18:00
(土日祝および当社指定日を除く)

✉ お問い合わせフォーム
<https://contact.ec-fmt.net/>
受付24時間(年中無休)

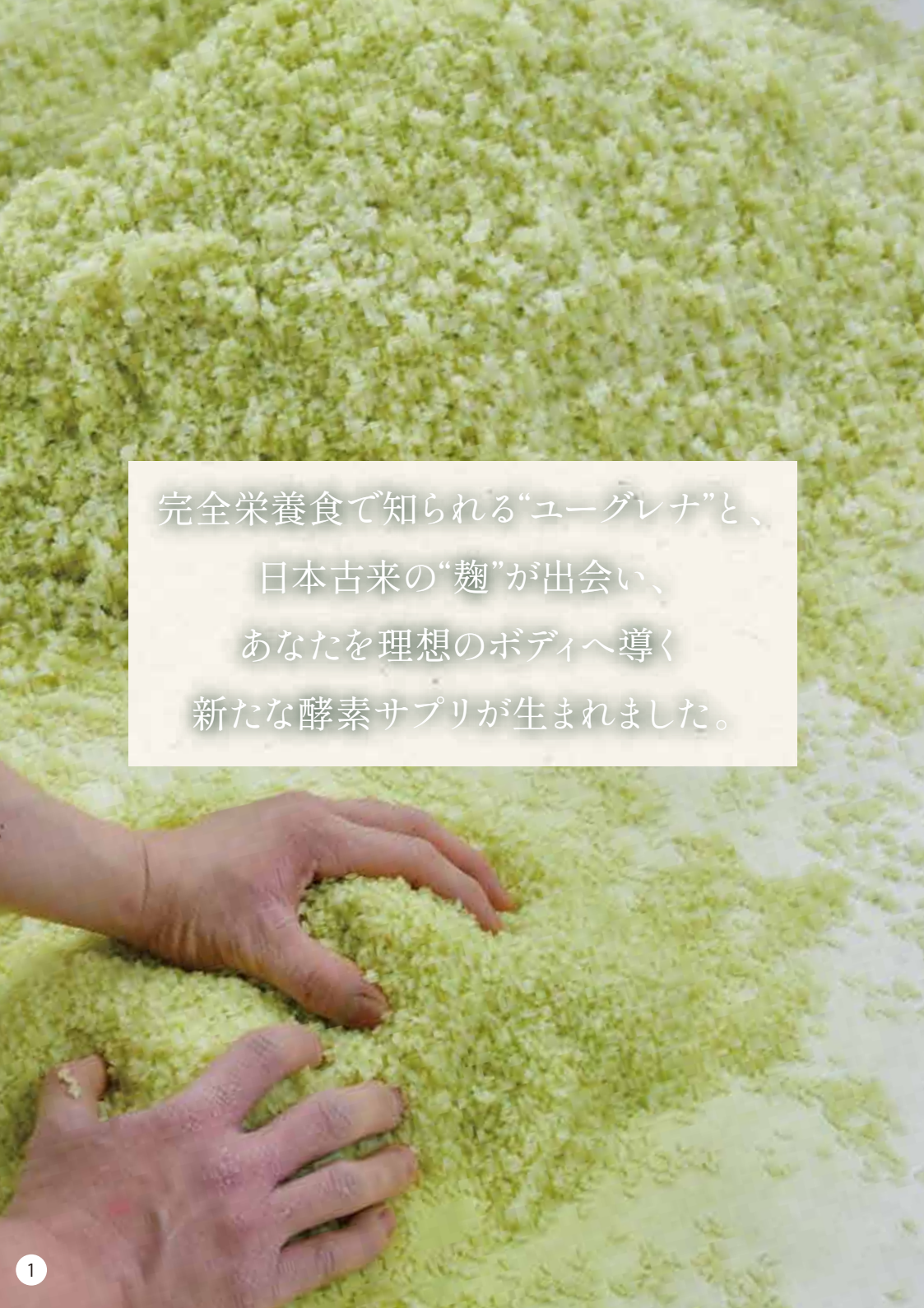


ご愛用者様ガイド

ユーグレナで育った 麴酵素



FUMENT



完全栄養食で知られる“ユーグレナ”と、
日本古来の“麴”が出会い、
あなたを理想のボディへ導く
新たな酵素サプリが生まれました。

5億年の生命力と 100年続く伝統技術の 出逢い

『ユーグレナで育った麴酵素』は明治43年創業の秋田今野商店で生まれた「ユーグレナ米麴」を主成分としています。海外にも知られるバイオ企業の秋田今野商店が、何万種類もある菌で数百回という試験・分析を繰り返し、ユーグレナにピッタリと合う菌を見つけ出しました。それが、特許庁長官賞をも受賞した「AOK-139」という菌です。「AOK-139」とパーフェクトフードと名高いユーグレナを掛け合わせることで、特異的に酵素量が増えることが確かめられたのです。

製造過程にも、酵素のパワーを引き出す工夫が詰まっています。通常、麴酵素を作る際にはドラム缶のような大きな機械を使って混ぜ合わせますが、それでは上手く混ざらず良質な酵素が育たないため、なんと1時間以上も人間の手作業で混ぜ続けます。さらに大変なのは温度管理。酵素は熱を加えると失活してしまうため酵素が活きている28℃～30℃を保ちながら、天候や湿度、季節に応じて数時間おきに温度を変えていく必要があります。苦労を惜しまず手間隙をかけ、試行錯誤の結果、5年余りの歳月を経て誕生したのが、「ユーグレナ米麴」なのです。

活きた酵素をお届けするため、職人の苦労と日本伝統の技術が詰まっています。手間を惜しまず引き出された酵素の力を、どうぞ体感してください。



栄養吸収と排出をととのえて 健康なカラダをキープする7つの秘密

体内の細菌は善玉菌と悪玉菌に分かれています。

加齢や食生活の乱れで増えがちな悪玉菌は、
太りやすいカラダ、免疫力の低下、モヤモヤな気分と、
わたしたちのコンディションを下げてしまいます。

だから、体内環境を整え、悪玉菌を減らし善玉菌を増やすことが大切です。

体内環境を整えるには、年齢とともに減ってしまいがちな

酵素や善玉菌を補充することが有効です。

カラダも心も快適に導くため、サプリで上手に取り入れましょう。

『ユーグレナで育った麹酵素』の酵素の秘密



\ Secret /
01

ユーグレナで育てたのには、理由があります。

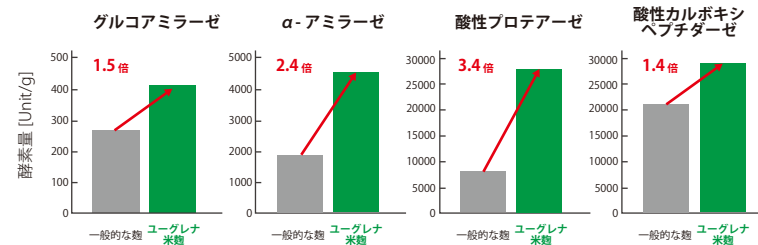
『ユーグレナで育った麹酵素』は
日本で唯一の製造方法により、酵素量が2倍以上。

5億年以上前に地球上に誕生した原生動物、ユーグレナ。植物と動物の特徴を持ち、完全栄養食と呼ばれています。そんなユーグレナと、明治43年創業の老舗麹メーカー「秋田田野商店」が特許を持つ種麹菌「AOK-139」を掛け合わせることで、生まれた「ユーグレナ米麹」は、特異的に酵素量が増えることが確かめられました。



※1 ユーグレナとAOK-139を混合する製法
「特許第6251436号」

■一般的な麹と比較したユーグレナ米麹中の酵素含有量(シャーレで製麹した測定結果)



\ Secret /
02

酵素は熱に弱く、製造段階で効果を失っているものもあるんです。

『ユーグレナで育った麹酵素』は
徹底した温度管理で酵素の力を守りました。

『ユーグレナで育った麹酵素』は、徹底した温度管理を実現。酵素が活きている28℃～30℃を保ち、天候や湿度、季節に応じて数時間おきに温度を変えながら製造しています。

『ユーグレナで育った麴酵素』の善玉菌の秘密



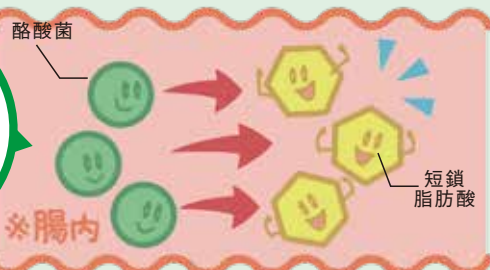
\ Secret /
03 カラダの中からキレイをつくるポイントは、短鎖脂肪酸。
『ユーグレナで育った麴酵素』は短鎖脂肪酸をつくる酪酸菌がたっぷり！

脂肪に負けないカラダに導くのが短鎖脂肪酸です。『ユーグレナで育った麴酵素』は酪酸菌をたっぷり配合し、短鎖脂肪酸を産み出すお手伝いをします。

短鎖脂肪酸のはたらき

1

腸に届いた酪酸菌が短鎖脂肪酸をつくります



2

～腸から出て脂肪細胞と神経細胞のもとへ～

脂肪細胞の栄養取り込みを抑えます。

脂肪細胞



神経細胞に作用し、エネルギー消費を促します。

神経細胞

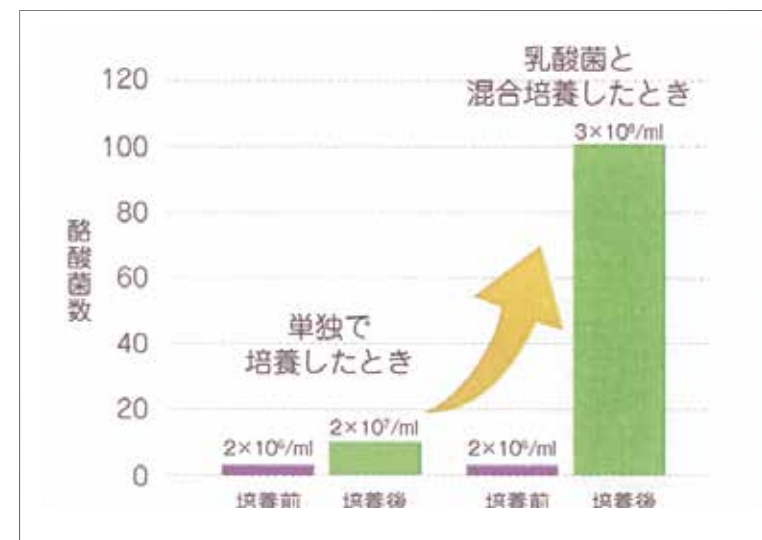
脂肪細胞が栄養を取り込むのを止め、神経細胞に働きかけてエネルギー消費を促すのが短鎖脂肪酸。だから、短鎖脂肪酸を生み出せる酪酸菌をたっぷり摂るのが大事です！

\ Secret /
04 せっかく摂った乳酸菌も、あなたに合わなければカラダを素通り。
あなたにぴったりの乳酸菌を届けるため、
『ユーグレナで育った麴酵素』は21種類を配合。

せっかく摂っても、カラダに合わない乳酸菌はそのまま排泄されてしまいます。『ユーグレナで育った麴酵素』はあなたにマッチした乳酸菌を配合するため、21種類の乳酸菌をバランス良く組み合わせました。

\ Secret /
05 菌同士の相性で、相乗効果が生まれます。
乳酸菌と酪酸菌のダブル処方、
短鎖脂肪酸量アップに期待できます。

酪酸菌は単独での培養時に比べ、乳酸菌と混合培養させると10倍以上に増えるという研究結果があります。『ユーグレナで育った麴酵素』は酪酸菌と乳酸菌のダブル処方でインナーケアのお手伝いをします。



「ユーグレナで育った麹酵素」の嬉しい秘密



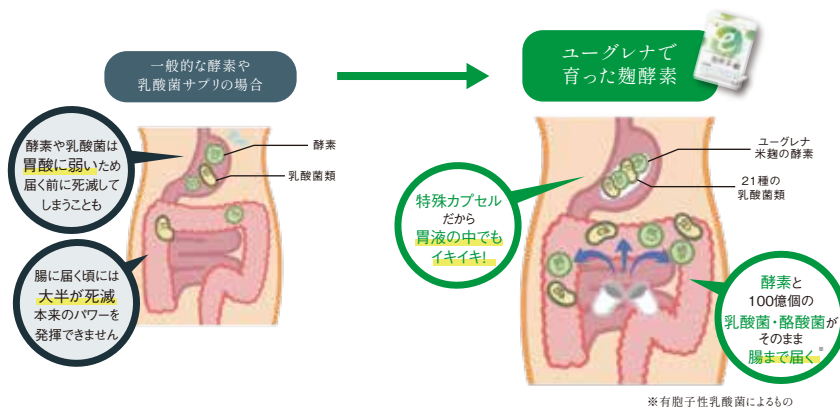
\ Secret /

06

腸の前には胃が立ちはだかっています。

酵素や乳酸菌は胃酸に弱いから、
特殊カプセルでガード。活きたまま腸まで届けます。

栄養を吸収するのは腸。ですが、一般的な乳製品や酵素食品は、胃酸で分解されて腸まで届かないことも多いのです。『ユーグレナで育った麹酵素』は、胃酸から守る特殊なカプセルを採用。ユーグレナ米麹の酵素と100億個の乳酸菌・酪酸菌を、そのまま腸に届けます。



\ Secret /

07

嬉しいのは酵素と善玉菌だけではありません
『ユーグレナで育った麹酵素』は
女性に嬉しい葉酸もたっぷり配合しています。

葉酸は細胞の分裂や成熟を大きく左右するビタミン。厚生労働省は妊娠中や授乳中の葉酸摂取を推奨しています。ターンオーバーにも大切な役割を果たす葉酸は女性に不足しがちなため、美容や健康のためにも積極的に摂るべき栄養素です。妊娠を意識している・していないに関わらず毎日摂取することが大切です。

お客様から、
およろこびの声が続々
届いています♪



User's Voice

美容部員としてキレイを保つためにも、
かかさず愛用しています。

化粧品の販売員をしているため、お客様のお手本になればいけないと様々な美容法を試してきました。もちろん、「ユーグレナ」も「酵素」も過去に飲んだことはありましたが、『ユーグレナで育った麹酵素』は、その両方の良いとこどりで直感的にコレは今までとは違う！と感じました。なかなかしっくりくるサプリが無かったのですが、この商品は飲みはじめて2週間くらいで、なんだか化粧のノリがいつもと違うんですね。美容面だけでなく、全体的なポディラインもスッキリしてきた気がするし、ハードな一日でも笑顔でパワフルに過ごせるようになり嬉しいです！



Y.K.様
52歳

※体験談はモニター受用者の感想であり、使用感には個人差があります。

お客様が実践 私の飲み方♪

ランチの前に1粒！
と決めて習慣にしています。

飲み忘れ防止に、ポーチに一袋常備。急なお誘いがあっても、これがあるから安心(笑)

アラームをセットして、
鳴ったら飲む！

外食の翌日は朝昼晩に1粒ずつ。
毎日快調です。

毎日、白湯を飲むので
その時に一緒に飲んでいきます

ランチ仲間と一緒に腸活
ダイエット。忘れないように
声を掛けあったり励まし
あったり、がんばってます

『ユーグレナで育った麹酵素』1袋につき
不足している
1日分の栄養素を届けます。



あなたのお買い物で、
**貧困国の子どもたちに
栄養が届きます。**



私たちと同じアジア圏で、親日国としても知られるバングラデシュでは、貧困が原因で
一日一食しか食べられない家庭が多く、5歳以下の子どもの半分以上が貧血状態、
36%の約550万人が「発育不全状態」という深刻な事態に陥っています。

子どもたちには、元気に遊び、学び、笑顔でいてほしい。

そんな想いから『ユーグレナで育った麹酵素』では
お買上げ1袋ごとに、バングラデシュの子どもたちに
一日分の栄養価を補給できる食料を
寄付させていただいております。



ユーグレナで育った 麹酵素

内容量11.07g (369mg×30粒入り)



商品成分表

ユーグレナ米麹末(国内製造)、澱粉、乳酸菌末(デキストリン、乳酸菌(殺菌))、黒胡椒抽出物、酪酸菌末(コーンスターチ、酪酸菌、乳糖、大豆加水分解物)、パン酵母エキス末(グルコポリサッカライド含有)、ヒハツ抽出物(デキストリン、ヒハツエキス)、植物発酵エキス末(デキストリン、植物発酵エキス)、乳酸菌混合末(デキストリン、乳酸菌凍結乾燥末)、酵母エキス、アフリカマンゴノキエキス末/HPMC、ステアリン酸Ca、ビタミンB6、ビタミンB2、ビタミンB1、着色料(酸化チタン)、ゲル化剤(ジェランガム)、葉酸、ビタミンB12、(一部に小麦・乳成分・大豆・りんご・オレンジ・バナナ・キウイフルーツ・ごま・やまいも・もも・カンショ・ナッツを含む)

＼買い忘れの心配なし！／
..... お得で便利な定期コース 🚚

定期コース	さらにお得なおまとめ定期コース	
1袋 6,150円	2袋 10,368円 (1袋あたり5,184円)	3袋 14,580円 (1袋あたり4,860円)

※価格は全て税込価格です。 ※別途送料・手数料が加算される場合がございます。 ※定期コースは期間の定めのない定期購入のコースです。 ※定期コースに関する変更は次回発送予定日の10日前までにお電話でご連絡ください。 ※定期コースの次回発送予定日は、明細書または納品書に記載されています。

＼必要な分を必要なだけ！／
... まとめ買いがお得な通常購入 🚚 ...

通常価格	お得なおまとめ価格			
1袋 6,480円	2袋 12,300円 (1袋あたり6,150円)	3袋 17,490円 (1袋あたり5,830円)	6袋 33,000円 (1袋あたり5,500円)	12袋 62,208円 (1袋あたり5,184円)

※価格は全て税込価格です。 ※別途送料・手数料が加算される場合がございます。