

乳酸菌生産物質含有食品

Carna Bell

カーナベール

MADE IN JAPAN



腸にしっかりと届く!! 健やかな毎日をサポート

乳酸菌+ビフィズス菌+ミネラルの相乗効果で、
カラダの中からキレイ・スッキリ爽快を実感してください!!



乳酸菌1兆個+500種以上の栄養成分を配合

人体の免疫の約70%は腸にあるといわれています。免疫を正しく機能させるために、小腸・大腸のいずれも大切です。特に大腸の善玉菌は99.9%がビフィズス菌です。だからこそ毎日のカラダ作りには「ビフィズス菌」を摂り続けることが大切です。

「カーナベール」は乳酸菌、ビフィズス菌をはじめ22種類の善玉菌を使用。又、乳酸菌生産物質及びミネラルは特許を取得しています。

- 特許 第5918290号 「乳酸菌生産物質の製造方法」及び「乳酸菌生産物質」並びに「アレルギー皮膚炎抑制剤」及び「全身性アレルギー反応抑制剤」
■特許 第3247620号 「海洋ミネラル成分からなる治療及び/または予防剤」

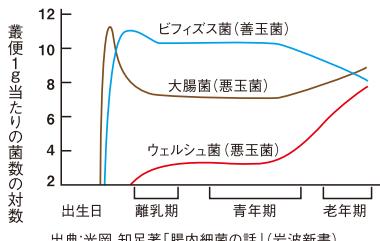
カーナベールの5つの秘密

1 共生培養のパワー

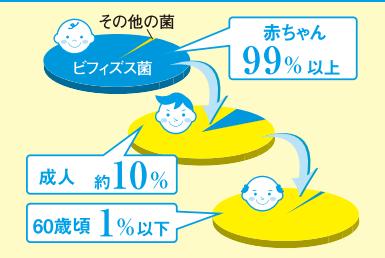
カーナベールは21種類の乳酸菌及びビフィズス菌を「共生培養」した乳酸菌生産物質を配合しています。一般的に乳酸菌は通性嫌気性、ビフィズス菌は偏性嫌気性です。乳酸菌は小腸に多く棲み、大腸の善玉菌の99.9%はビフィズス菌です。ビフィズス菌は年齢とともに減少してしまいます。ビフィズス菌は、ヒトの腸内に棲む菌で主要な「善玉菌」。実は腸内環境を整えるために「欠かせない主役」です。それらを同時に発酵(共生培養)させる事は大変優れた技術です。さらにビフィズス菌の増加をしっかりとサポートする「エンテロコッカスフェカリス菌EC-12株」も配合しました。

※「共生培養」とは、複数の菌を同時に使用して発酵させる技法です。

年齢とともに移り変わる腸内菌叢(模式図)



腸内細菌のうち、ビフィズス菌の割合は…



2 安心のエビデンス(科学的根拠)

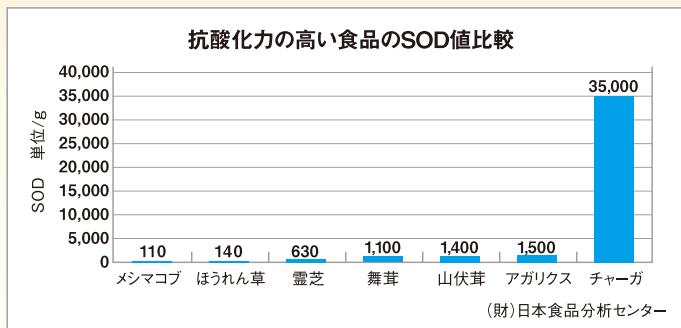
カーナベールの乳酸菌生産物質は「乳酸菌生産物質の製造方法」及び「乳酸菌生産物質」並びに「アレルギー性皮膚炎抑制剤」及び「全身性アレルギー反応抑制剤」(特許番号第5918290)の特許を取得しています。

16種類の乳酸菌と5種類のビフィズス菌の共生培養により、何が代謝されているかの分析データも取得しています。

また、当社製品に配合しているミネラルは、「海洋ミネラル成分からなる治療及び/または予防剤」の特許(第3247620号)を取得しています。体内に吸収され易いよう、キレート化(有機物でコーティング)とイオン化(物質が最小まで細分化し水分子と結びついている状態)の加工が行われています。また、100種類以上のミネラルをバランス良く配合し、それらのミネラルが体内への吸収率を高めています。

3 豊富な抗酸化物質と糖鎖を含むチャーガ

豊富な抗酸化物質を含むチャーガは、 β -グルカンを豊富に含むキノコの一種ですが、抗酸化物質としても大変優れています。その力はアガリクスの23倍、青汁の60倍、ホウレンソウの250倍、メシマコブの320倍と言われています。また、現代人に不足しがちな糖鎖も豊富に含んでいます。



4 500種以上の栄養素をバランス良く配合

乳酸菌生産物質栄養素
約409種含有



5 気軽に摂れる糖質ゼロ

スッキリとしたヨーグルト味で、どなたでも飲みやすい粉末タイプ。スティックタイプなので、携帯するにも便利です。熱や胃酸にも強く、気になる糖質もゼロ。1日1包でしっかり継続できます。



| | |
|---------|--|
| 商 品 名 | カーナベール |
| 名 称 | 乳酸菌生産物質含有食品 |
| 原 材 料 名 | 乳酸菌生産物質、デキストリン、乳酸菌(乳酸菌EC-12(殺菌))、乳糖果糖オリゴ糖、チャーガ滅菌末、海水加工物(海水、酢酸、炭酸Ca、塩化Mg) / 環状オリゴ糖、クエン酸、香料 ※原材料の一部に乳、大豆を含みます。 |
| 内 容 量 | 45g(1.5g × 30包) |
| 保 存 方 法 | 直射日光及び高温多湿を避けて保管してください。 開封後は、お早めにお召し上がりください。 |
| 召し上がり方 | 1日に1包～3包を目安にお召し上がりください。 |

【販売元】株式会社 アイススクエア 〒101-0021 東京都千代田区外神田6-8-1 UYビル7F