

酵素で始める  
キレイ、からだスツキリ  
マクロビ習慣!



Vegetable Fermented Food

New  
echocia<sup>®</sup>

植物発酵食品 エコシア酵素

穀物、野菜、果物、野草、海藻、豆、  
ナッツ類などの、植物パワーが  
ギュギュッとつまった植物発酵食品

マクロビオティック理論に基づいて厳選され  
た、数十種類の植物から生まれました。

玄米や味噌、醤油、納豆などの発酵食品を中心とした日本の伝統食から生まれた食事法「マクロビオティック」。ニューエコシア酵素は、そのマクロビオティック理論に基づいて厳選された未精白の穀物、豆類、果実や野菜、野草、ハーブ、海藻など数十種類の植物を原料に、世界でもまれに見る硬度1.2の超軟水を使用し、1年以上かけじっくり発酵・熟成させた植物発酵食品です。



「肌の鏡」「第二の脳」といわれる腸。発酵食品で腸内環境を整えて、快調な毎日を。

善玉菌が活性化している「きれいな腸」の人は肌もきれいな場合が多いため、「腸は肌の鏡」ともいわれています。また腸の働きは、ストレスや精神状態による影響を受けやすく、有害物質からからだを守る免疫にも深く関わっているとされており「腸は第二の脳」ともいわれています。善玉菌を活性化させる発酵食品を積極的に摂って腸の働きを促し、きれいな腸を保ちましょう。



いつでも、どこでも、どなたでも！  
毎日手軽にマクロビオティック！



- 毎日1本～3本を目安に、朝、昼、夜いつでもお好きな時にお飲みください。
- そのままでも、ヨーグルトや蜂蜜と混ぜたり、水で割ってもお飲みいただけます。
- 煮込み料理などにサッと加えるだけで、味や風味にいつそう深みがでます。
- 個包装なので、携帯にも便利。外出先でも手軽にお飲みいただけます。

こんな方にお勧めします

- ✓ 食生活が乱れがちな方
- ✓ 野菜不足が気になる方
- ✓ いつまでも若々しくいたい方
- ✓ 最近、元気が出ない方

Vegetable Fermented Food  
**New echocia**®  
植物発酵食品 エコシア酵素



10g×90本入り…15,000円+税 10g×30本入り…5,500円+税

善玉菌を発酵食品で活性化。  
キレイな腸になろう！

腸内環境が悪い人



腸内環境を悪くしてやるぞ！

悪玉菌の手助けだ！

住みにくい環境だ～

腸内環境が良い人



僕らも良い子になろう！

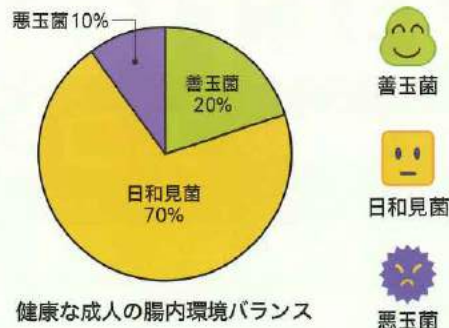
善玉菌で活き活き健康！

健康だと活躍できない

高カロリーや高脂肪に偏っている食事や、野菜不足、食べ過ぎなど、栄養バランスが崩れた食生活が続くと、腸内の悪玉菌が増えて、腸内環境が悪化。有害物質や老廃物などが排出されにくくなり、体調不良の原因になってしまいます。

腸内環境が良く、善玉菌が活性化していると不要物の排出もスムーズで、必要な栄養素もめぐりやすくなるため、体調も良好に。

善玉菌の活性化には、発酵食品を積極的に摂ることをおすすめします。日本の伝統食でもある味噌、醤油、納豆、漬け物といった発酵食品は、善玉菌の働きを高めて、腸内環境を改善。きれいな腸に整えてくれます。



健康な成人の腸内環境バランス

「日和見菌(ひよりみきん)」とは腸内に善玉菌が多いとおとなしくなり、悪玉菌が増えると悪さを始める性質がある腸内細菌です。日和見菌は優勢なほうの味方になるので、日頃から善玉菌を増やす食品を摂り腸内環境を整えることが大切です。

※このリーフレットの記載内容は平成30年1月現在のものです。※表示価格は予告なく変更することがあります。ご了承ください。