

Beauty & Healthy

はび★ふるファン

乳酸菌酵母菌発酵エキスで、お腹すっきり。
「ちょうさわやか」

ヨガでもお腹はパワーの源。
「ちょうさわやか」ですっきり！

神奈川県在住

村越美加 (36歳)さん

ヨガ・ピラティスインストラクター



お通じがよくなり、お肌の調子や、
下腹のあたりが軽くなり元気に！

インストラクターという仕事上、体が資本ですし、いつも見られる立場です。食べたいものを我慢するよりも食べたならその分運動し、体重の増減は3kg以内にとどめ、睡眠は最低でも6時間はとり、なるべく水を飲むこと。そして、いつもポジティブで、笑顔でいる事を心がけています。「ちょうさわやか」を食べて、7か月です。腸が頑張って活動してくれているのを感じます！お通じがよくなり、それと共に、お肌の調子や、下腹のあたりが軽くなりさらに、元気になった気がします。ヨガでもお腹はパワーの源とも言われています。食べ物も低くなるエネルギーを細胞に届けてくれる大切な役割を持っています。お腹にストレスがあると、正常に動かなくなり、エンジーレベルも低くなると言われているんです。東洋医学でもおへその下のあたりの事を「丹田」と言い、全身の精気の集まる所ですから、お腹の健康はとっても大切なんです。

基本的には毎日、夜寝る前に食べています。もし、調子が良くないと感じたら1日2回食べたりもしています。いつでもどこでも水が無くても食べられる、美味しいレモン味！

やはり体の中から元気でキレイでいる事が一番大切。心と体の健康、そしていつも前向きに笑顔。それがあれば年齢に関係なくいつまでも美しく輝いていられると思います。

●健康美を追求する、村越美加さんもおすすめ

「ちょうさわやか」は、お腹にしっかり届く。

毎日の元氣とキレイは、
いつもすっきり、
活動させることから。

「ちょうさわやか」の魅力は、16種類の乳酸菌と24種類の酵母菌が作り出した分泌物を抽出した乳酸菌酵母菌発酵エキス。それに加えて、途中で乳酸菌が死ぬことなくお腹までしっかりと届く有胞子乳酸菌がプラスされていることにあります。しっかりとお腹まで届き、うまくバランスを取り、そして、すっきりと出すサポートをしてくれます。溶けやすい顆粒タイプで、味も食べやすいレモン味。携帯にも便利なスティック分包タイプですので、会社でも旅先でも、いつでもきちんと手軽に食べることができます。

しっかり届く、サポートを
してくれる有胞子
乳酸菌ってどんな菌？

細菌も菌ですから、長い進化の歴史の中で、過酷な環境に耐えうる力を身につけてきたものがいます。その一つに、環境が悪化すると胞子を作って冬眠し、環境が良くなると胞子の中から飛び出して（発芽）増える能力を身につけた細菌がいます。これを芽胞菌、あるいは、有胞子菌と呼んでいて、乳酸菌の中にも有胞子菌がいることがわかったのです。この有胞子乳酸菌（パ

チルシ・コアグランス）は乾燥や強酸などに耐えて生き延びることができるとのことです。ですから、お腹の中までしっかり届き、元気に活動してくれるという訳です。

「ちょうさわやか」を食べたおなかのなか

「ちょうさわやか」がおなかに届くと、善玉菌が小牧原液（乳酸菌酵母生産物質）をエサとして食べるため、善玉菌がグングン増えます。また、過酷な環境にも耐えうる力を持った有胞子乳酸菌がさらに、善玉菌と力を合わせることで、善玉菌優勢の環境に整えることができ、そしておなかにたまった悪い物質を外に出すサポートをしてくれます。



ちょうさわやか 顆粒タイプ

1.5g×30包
1.5g×90包

●原材料:乳酸菌酵母生産物質、乳糖、還元麦芽糖、サイクロデキストリン、乳酸オリゴ糖、有胞子乳酸菌、還元乳糖、難消化性デキストリン、クエン酸、レモン果汁パウダー

スゴイ!
その1
40種類の微生物の力

●乳酸菌と酵母菌
乳酸菌の分泌液が酵母菌の成長を助け、酵母菌の分泌液が乳酸菌の成長を促し、互いに相乗効果が起るよう、組み合わせています。

●元株がしっかりしている
微生物(菌)の元株はすべて、ある一定機関によって明確に特定されています。微生物や菌は突然変異を起しやすいので、元株がしっかりしているといことは、非常に重要なことです。

●代表的な善玉菌
微生物(菌)はいずれも善玉菌の代表的なものばかりです。世界的な視野で十分に研究されたものの中から選ばれています。

●しっかりとお腹へ届く！
しっかりとお腹まで届くよう胞子の形をした有胞子乳酸菌を配合し、きちんと働くようバックアップされています。

「ちょうさわやか」の2つの「スゴイ!!」

スゴイ!
その2
世界発明博覧会で
グランプリ受賞

「ちょうさわやか」の主成分である分泌エキス、小牧原液、はカナダアメリカなどで国際特許を持ち、第13回世界発明博覧会でグランプリを受賞。開発者である小牧久時博士はノーベル賞最終選考にまで残るといすばらしい成果を残されています。小牧久時博士は、乳酸菌と酵母菌が互いにその分泌物をエサとして繁殖していることに注目。もともとお腹にいる16種類の乳酸菌と24種類の酵母菌を相互作用によって飛躍的に活性化させ、お腹の細菌たちを善玉菌優勢にする画期的な方法を発見しました。