株式会社日健協サービス御中「生きてる酵母ガイドブック」
出来上がりサイズ H210mmW148.5 8P 二つ折り

日健協サービス
NKKS

72G03

株式会社日健協サービス
〒369-0134　埼玉県鴻巣市三町免12
お問い合わせ TEL.0120-374-964（平日9:00～17:00）

生きてる酵母™

オンラインショップ
こころショップ Search

表4

KOBO LIFE

歴史から魅力までお伝えします！

生きてる酵母ガイドブック

どんな魅力があるの？
酵母って？
どんなことをしてくれるの？

疑問にお答えします！

表1

株式会社日健協サービス御中「生きてる酵母ガイドブック」
出来上がりサイズ H210mmW148.5 8P 二つ折り

生きてる酵母とは？

生きてる酵母は どんなことをしてくれるの？

水谷精成氏が厳選した酵母 ▶ 門外不出の独自製法で酵母を強化 ▶ さらに 温度 水分調整 で進化!!

その結果 炭水化物（糖質）分解力アップ

酵母と酵素はなにがちがうの？

酵母は いろんなところに 使われています！

酵母と酵素は別物

酵母は、食品を発酵させる時に利用される微生物です。パンの発酵やビールやワインの醸造に役立つ、人間にとってなじみ深い存在です。酵素は酵母が生み出す代謝物であり、微生物ではありません。酵母と酵素は同じものだとよく勘違いされますが、全く別のものです。

酵母は酵素の母

酵母は、活動に必要ないろいろな酵素を効率よく作り出すので、「酵母は、酵素の母」などといわれています。ただ、酵素を作り出すような活動が出来るためには、酵母は生きていること（生菌）が条件になります。乾燥状態では長生きできず、酸にも弱い酵母を生きたまま腸まで届けるには、特殊な技術が必要になります。

※1…2006年2月～2020年9月14日までの大手TV通販累計販売数
※2…38℃の水100gに砂糖10gとバイタルコーティングした酵母2.2gを混合し、38℃で24時間保持後の砂糖の分解率です。この実験は酵母が生きているという特性を示しています。

生きてる酵母100年の歴史

- 1915 ・原料酵母菌の開発者水谷精成氏が微生物発酵の研究に従事
- 1962 ・水谷精成氏が独自の製法を開発 全国日本学士会よりアカデミア賞受賞
- 1972 ・水谷精成氏より兼杉が、「酵母への熱い思い」と「門外不出の製法」を引き継ぐ ・生きてる酵母を製品化 全国薬局・薬店での対面販売開始
- 2006 ・大手TV通販にて「アカデミア酵母」デビュー
- 2008 ・「バイタルコーティング製法®」の確立 培地を強化し、酵母の分解力がアップ
- 2016 ・業界初！お見舞金付サプリ「生きてる酵母 Ca」販売開始 ・カネスギドライイースト（NK-1）®の確立
- 2020 ・アカデミア酵母シリーズ累計販売数2億包突破※1 ・生きてる酵母リニューアル糖質分解力が93%※2にさらにアップ ・パッケージリニューアルし、販売開始 新たな時代のため「生きてる酵母 &βグルカン」を販売開始

水谷 精成氏

引き継ぐ

兼杉 範夫氏

STORY ストーリー 生きてる酵母の開発秘話

水谷博士と現社長の 出会い

常日頃「人の健康に寄与したい」と考えていた現社長の兼杉。そんな時、「唯一無二の知識を持っているが、様々な事情があり製品開発するのに困っている人がいる。彼が信頼できる人にそれを継承したいそうだ。兼杉、お前しかいない。」と、知人の紹介で水谷博士と出会いました。その後、水谷博士と兼杉の二人で酵母の可能性を追究していきました。

水谷博士と現社長の 研究の日々

水谷博士に追いつくべく、寝食を忘れて勉強をした兼杉は、博士の生活サポートのため仕事も並行していたので疲労困憊の日々を送っていました。つらくとも、「いつか日本と世界の健康を担う技術を体現化する」という目標のため努力し続け、「酵母を生菌酵母として腸まで届ける」技術を製品化させました。

水谷博士と現社長の 苦難と光

当初「生きてる酵母」の充実さから医薬品としての販売を検討したものの、多くの人に想いを届けるために、あえて健康食品としての販売に決めた二人。しかし、当時は珍しい酵母の技術は受け入れられず、途方に暮れます。諦めかけていた時、偶然出会った方に助けられ、兼杉の全国営業は実を結び始めます。そして遂に、1973年に会社を設立する運びとなりました。

株式会社日健協サービス御中「生きてる酵母ガイドブック」
出来上がりサイズ H210mmW148.5 8P 二つ折り

生きてる酵母3つの魅力

1 酵母が生きている

約38℃の水100ccに砂糖10gを溶かし、「生きてる酵母」1包を加える

数分後にボコボコと小さな泡が出始め、発酵がスタート

酵母が糖質を分解し、砂糖水を水や炭酸ガスなどに変化させる

独自の特殊技術で

2年以上も 生き続ける

通常、酵母は乾燥状態では長生きできません。しかし、「生きてる酵母」はバイタルコーティング製法によりアルミ包装の中でも仮眠しながら2年以上生き続ける生命力の強さ。しかもお酢より強い酸にも負けないのです。

2 炭水化物(糖質)を93%分解※

米　くだもの　めん類　パン　砂糖　いも類

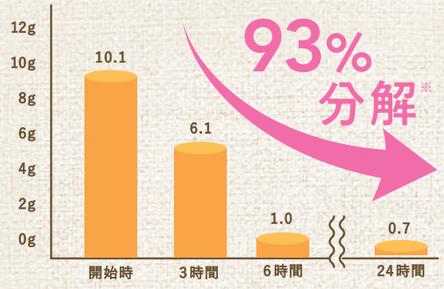
炭水化物(糖質)が多く含まれる食物

水 H_2O　炭酸ガスなど CO_2

炭水化物(糖質)を 分解

糖質

生きてる酵 母の糖質分解力試験データ



「生きてる酵母」は、なんと糖質分解力93%※。門外不出の独自製法をさらに改良。豊かな発酵パワーを最大限に引き出して、炭水化物(糖質)を、水・炭酸ガスなどに分解してくれます。

※38℃の水約 100gに砂糖約 10gとバイタルコーティングした酵母 2.2gを混合し、38℃に設定した恒温器に3時間、6時間、24時間保持。その後液を軽く沸騰するまで加熱し、冷却した液の成分(糖質)を分析した結果。<財日本食品分析センター調べ>(試験環境により結果は異なります。)この実験は酵母が生きているという特性を示しています。

生きてる酵母の
ヒミツをお教えします!

3 38種類の美容や健康に役立つ栄養素を含有

ビタミン 11種類

ビタミン B_1
ビタミン B_2
ビタミン B_6
ナイアシン(B_3)
パントテン酸(B_5)
葉酸
ビオチン
ビタミンC
ビタミンE
ビタミンK
ビタミンA

核酸 2種類

DNA核酸
RNA核酸

食物繊維

アミノ酸 18種類

アスパラギン酸
グルタミン酸
セリン
スレオニン
グリシン
アラニン
プロリン
バリン
メチオニン
イソロイシン
ロイシン
フェニルアラニン
リジン
ヒスチジン
チロシン
アルギニン
トリプトファン
シスチン

ミネラル 6種類

カルシウム
マグネシウム
カリウム
亜鉛
鉄
銅

ご満足の証！

お客様満足度
約91%以上※

いつもありがとうございます！

お客様から
うれしいお便りを
いただいております！

甘いものが大好きで、1日何回も甘いものを口にいたしますので、健康面において生きてる酵母は、欠かせないものになっています。（40代女性）

娘(21歳)が愛用していて、薦められ私も飲むようになりました。娘の言葉を疑っていたのですが、自分も飲むようになってから、こういうことか！と実感しています。（50代女性）

他のサプリメントは忘れても、酵母くんは忘れません！不思議です。体に実感できるからですね。（60代女性）

ダイエット成功をきっかけに酵母を購入しました。おかげ様で体重の維持が出来て、健康です。今では夫も毎日飲んでいます。（40代女性）

愛用歴９年になります。これほど長く続いているサプリはありません。スッキリ感がなかった私も飲み続けてから調子が良く、止めるのが怖くなっています。そのくらい良い！（50代女性）

50代半ばになり、今までと同じ生活をしていても少しずつ体重が増えていく年代になったと思うのですが、何年も体重はキープしています。こーぼくんのおかげだなと思っています。甘いもの大好きな私にはとてもたくましいパートナーです。これからも飲み続けます。感謝！（50代女性）

パン、ごはん等が大好きなのですが、生きてる酵母に出会うことができてとっても助かっています。なくてはならないものになりました！（50代女性）

ダイエットは苦しい！ガマン！食べると太る！と思い込んでいましたが、今は食べても良いんだと変わることができました。（50代女性）

妹達も最近は生きてる酵母を飲んでいるようです。だんだん年をとっていくので、いつまでも健康でいたいとのことです。（60代女性）

娘にプレゼントしたら、ダイエットにストレスを感じなくなったと、すぐにセットで購入し、二人で愛用しています。（50代女性）

炭水化物や甘いものが好きです。生きてる酵母を飲んでいたところスッキリを実感。スッキリ感が無いという娘にも分けてあげました。（70代女性）

たまたまテレビで生きてる酵母の実験を見て、糖質を分解することに惹かれて購入しました。生きてる酵母ってすごい！毎日実感しています！（40代女性）

外出が少なくなり、運動不足で食欲も減り、食事も不規則に…。栄養補給のためにも生きてる酵母は欠かせません。（50代女性）

家にいることが多くなり、好きなものばかり食べて偏食してしまいます。生きてる酵母があって、あらためて良かったと感謝しています。（60代女性）

70代の誕生日を迎えてどんどん元気になっています。体重の維持もできています。こーぼくんありがとう！（70代女性）

サプリやダイエット食品など色々使っては変わりましたが、生きてる酵母だけは飲みはじめてからずっと変わらず使っています。（50代女性）

※ 13,664名様のお客様アンケートご回答より（２００６年１２月～２０２１年３月現在）であり、効果・効能を示すものではありません。