

「生きてる酵母」商品ラインナップ

＼スッキリ／

生きてる酵母+ 食物繊維



抹茶風味

通常価格 3,888円(税込)

＼カラダ軽やか／

生きてる酵母+ 乳酸菌



ヨーグルト風味

通常価格 3,888円(税込)

＼おなかの味方／

生きてる酵母+ オリゴ糖



抹茶風味

通常価格 3,780円(税込)

＼カラダサポート／

生きてる酵母& βグルカン



ニッキ風味

通常価格 4,428円(税込)

ご変更や休止、解約もお電話1本で簡単です。
ご自身のライフスタイルに合わせてご調整ください。



ご注文・定期便のご変更・お問い合わせ

0120-374-964 (平日9:00~17:00)

明日の笑顔は、酵母生活から。

〒369-0134 埼玉県鴻巣市三町免12



株式会社日健協サービス

ココロショップ



187N01



大正時代より受け継がれる「秘伝の酵母」
伝承百年
「バイタルコーティング製法」で、
生きたまま酵母を届けます
生きてる酵母

はじめに読む

生きてる酵母

スタート BOOK



あなた様とのご縁に心からの感謝を込めて

この度は、「生きてる酵母」にご興味を持っていただき

誠にありがとうございます。

1973年の設立以来、私たちは“生きた酵母での健康づくり”をコンセプトに、体内フローラのバランスに役立つ「生きてる酵母」をお届けしてまいりました。

当初、製造方法やこだわり抜いた原料から医薬品として販売を検討したものの、一人でも多くの方々へお届けするため、あえて健康食品としての販売を決断しました。そして、長い研究の末に開発された独自製法「バイタルコーティング製法®」の実現によって、酵母を強い酸から守り、生きたまま酵母を摂取できるようになりました。

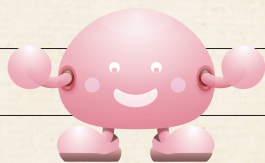
販売を始めて50年になる今でも「生きてる酵母」をお届けできるのは、ひとえにお客様の支えがあったからです。

あなた様にも、本日からさっそく

「生きてる酵母」をお召し上がりいただき、

大きな幸せを感じていただきたいと願っております。

「生きてる酵母」が、あなた様をもっともっと輝かせられますように。



オリジナルキャラクター
こーぼくん

株式会社日健協サービス

代表取締役
桑 杉 寛 夫

「生きてる酵母」とは？

酵母を「生きたまま」
「まるごと」摂る。
腸内環境を整える
シンバイオティクス製品です。

シンバイオティクスって何？

シンバイオティクスは、悪玉菌と戦う“戦士”である生きた善玉菌（酵母）と、善玉菌を育てる“栄養源”を同時に摂取することで、腸内環境が健康的に整うといわれています。

特殊製法で酵母が
生きたまま・・・

悪玉菌と戦う戦士に！

さらに戦いが終わったら、自らの
酵母や栄養成分を周りに提供します！

＼酵母は酵素の生みの親だから、まさに一石二鳥！／

さあ、今日から生きている酵母菌(善玉菌)を摂りましょう！

生きてる酵母の秘密



2年以上も 生き続ける!

01 独自製法で酵母が活着している



通常、酵母は乾燥状態では長生きできません。「生きてる酵母」は独自製法「バイタルコーティング製法®」の実現によって、酵母を強い酸から守り、**生きたまま酵母を摂取できるように**なりました。

体感ポイント!

多くの方が生きてる酵母のイキイキサインを実感!

飲み始めに炭酸飲料を飲んだ時のようなげっぶや膨満感を感じたら、実はこれが**酵母が働いている証拠**。

酵母が働くと発生する炭酸ガスが要因です。飲み続けることで自然に収まることがほとんどです。ですのでご安心ください。

気になる場合は、1回に飲む量を半包に調節してご様子を見てください。
※食事内容や環境により個人差がございます。



目で見る!

生きてる酵母の働き



▲酵母が活着している様子を動画でもチェック!



約38°Cの水100ccに砂糖を10g溶かし、「生きてる酵母」を1包加えました。

発酵開始



数分後にポコポコと小さな泡が出始める。

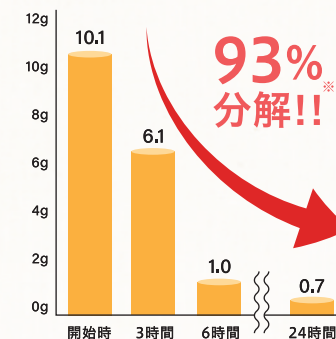


酵母が糖質を分解。砂糖水を水や炭酸ガスに変化させる。

02 炭水化物(糖質)を93%分解!!



生きてる酵母の糖質分解試験データ



※38°C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°C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。
<勸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。)この実験は酵母が活着しているという特性を示しています。

03 38種類の豊富な美容栄養素がたっぷり

ビタミン11種類

ビタミンB1 ビタミンB2
ビタミンB6 ナイアシン(B3)
パントテン酸(B5)
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

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 パリン
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 カリウム
鉄 マグネシウム 亜鉛 銅

核酸2種類

DNA核酸 RNA核酸

食物繊維

04 安心・安全の国内自社工場で製造

「生きてる酵母」は口に入れる食品だからこそ、**安心の国内自社工場での製造**を徹底しています。

こだわり抜いた**自然由来100%の原料**は、着色料、保存料などの化学成分も使用していません。



生きてる酵母 細粒の秘密

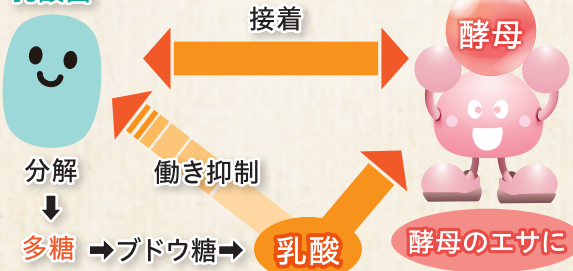
サプリメントという、錠剤やカプセルをイメージしますが、どうしても添加物が必要なうえ、酵母を生かすことが出来ません。そこで酵母を生かしながら添加物不要の安心してお召し上がりいただける今の形になりました。

酵母コラム

酵母のエサを作る乳酸菌は相性抜群!

酵母(善玉菌)が生きて戦うためには、エネルギー=エサも必要です。実は、善玉菌として有名な乳酸菌は働くことで酵母のエサを生み出し、お互いの働きを助けてくれるといわれています。

乳酸菌



※発酵食品で起こっている現象です。

アレンジレシピ

ヨーグルトに「生きてる酵母」を振りかけるとgood!



食べた後は水分補給も忘れずに!

お客様からのよくあるご質問

Q.むせたり、のどにつかえたりと「生きてる酵母」を上手に飲めません。

A.口に水→「生きてる酵母」の順で入れると飲みやすくなります。



「生きてる酵母」おススメの飲み方

- 1 水を飲み込まないように少し口に含む
- 2 「生きてる酵母」を水で包み込むイメージで! 水を口に含んだまま、「生きてる酵母」を口の中に入れる
- 3 GOKUN! そのままゴクンと飲み込む

Q.「生きてる酵母」の効果的な飲み方がありますか?

A.酵母が働くために必要な水をたっぷりとりましょう。



200mLを目安に多めの水分で。水または人肌程度のぬるめの水がおすすめです。



! 熱い飲み物はNG!

酵母は微生物で、熱に弱いので、生きた酵母が死んでしまいます。

※酵母を飲む前後に熱い飲み物を摂ることは問題ありません。

「生きてる酵母」は1包のほとんどが酵母のシンプル処方です。そのため、個人差がございますが、酵母独特の臭いとお味が気になる方もいらっしゃいます。原料の特性上ですので品質には問題ございません。安心してお召し上がりください。

