

# アルギン酸 キトサンオリゴ

+ カルマグ・コレステロン

- 内容量：189g (6.3g × 30 包)
- 形状：顆粒
- 税込価格：5200 円+消費税

栄養成分表(1包6.3g中)

- \* アルギン酸……………1500mg
- \* パラチニット……………1500mg
- \* オリゴ糖……………1000mg
- \* リンゴセラミド……………800mg
- \* キトサン……………250mg
- \* 植物性ステロール……………250mg
- \* カルシウム……………200mg
- \* マグネシウム……………100mg



カルシウムの吸収を高める  
オリゴ糖を含み、更に、  
牛乳200cc分のカルシウムを含みます

## 海藻が「免疫の暴走」を防ぐカギ

海藻などの繊維は腸の  
“クロストリジウム菌”の  
エサとなり、免疫をコ  
ントロールする「Tレグ」  
の増殖に必要な「酪酸」  
を増やします。



海藻⇒クロストリジウム⇒Tレグ⇒アレルギー抑制

## 塩分を摂りすぎていませんか？

塩分摂取の目標値は、男性 10g  
未満、女性 8g 未満です。  
高血圧では更に厳しく、日本  
高血圧学会の定めた目標では  
1日 6g 未満 (2014 年版) です。  
日本人の塩分摂取量は約 1日  
11~12g なので半分に減らす必要があります。



そこで、高血圧では**食べた塩分を排泄**できれば 1日 6g の目標値に近づける事ができます。

## 食後血糖を抑え、塩分排泄にアルギン酸

ワカメ、昆布などの海藻類に含む「アルギン酸」は水溶性食物繊維で、塩分やコレステロールを吸着して排泄します。

食前に摂ると「糖」の吸収を穏やかにして、

“食後血糖”を抑え、タンパク質の  
“糖化”⇒“酸化”⇒「AGEs」を防ぎます。

カニやエビの甲殻から取り出した繊維がキトサンです。植物の食物繊維とよく似ています。食物繊維は腸内の“善玉菌”を増やし、“食後血糖”や“便秘の改善”に良いと云われます。

「パラチニット」も“食後血糖”を抑えます。

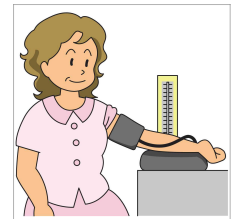
## コレステロールを排泄する キトサン

カニ⇒キチン⇒キトサン

●キトサンは「胆汁」に吸着し、便と共に排泄します。胆汁はコレステロールを含むので、コレステロールも一緒に排泄されます。国立健康栄養研究所はヒトでコレステロール低下作用を確認しています。又、キトサンは親油性があり、食品中のコレステロールや脂肪を吸着して“便と共に排出”する働きもあります。

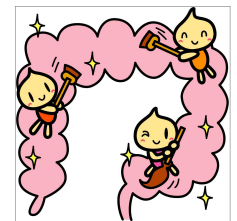


●キトサンは、食塩の塩素と結合し体外に排出し、「血圧」を下げると云われています。又、血管を収縮し血圧を上げる作用をする「ACE」活性の上昇を抑えるので、血圧が高い方にも最適です。



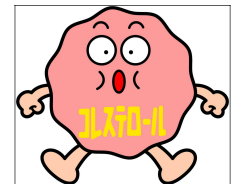
## ミネラルの吸収に オリゴ糖

“オリゴ糖”は腸内でビフィズス菌のエサとなり、ビフィズス菌を増やす働きがあります。ビフィズス菌は、酸を腸内に排泄し腸を健康にします。腸内が酸性になると、“カルシウム”や“マグネシウム”などのミネラルの吸収を高めます。



## コレステロールに 植物性ステロール

食事由来のコレステロールはミセルという粒子(コレステロールや脂質を運ぶ役目)に取り込まれ小腸で吸収されます。「植物性ステロール」には、コレステロールの吸収を妨げる働きがあります。



## こんな方に、お勧めします

- \* “食後血糖”を下げたい方
- \* アレルギー (Tレグを増やす)
- \* 血圧・コレステロール・食塩過剰な方
- \* 口臭・体臭・便臭が気になる方

“食後血糖”を下げるには食前にお摂りください。  
⇒「マンゴスチン」と一緒に摂ることを推薦！！