

粉末酵素。 ヒートエンザイム

鮮度と産地にこだわった113種類の国産植物からなる
ハイクラス酵素*1飲料「ハーブザイム® 113 グランプロ」を、
成分を損なわない独自の低温乾燥法で粉末化して配合。
さらにコエンザイムQ10、ビタミンB群などの補酵素や、
L-カルニチン、オキシカインなどのサポート素材もプラスした、
プロフェッショナルユースの
ボディメイクサポートサプリメントです。



こんな方におすすめ

- ✓ 「寒さ」が気になる
- ✓ 運動が苦手で体を動かす機会が少ない
- ✓ ボディメイクのサポートに
- ✓ 運動しても結果が出ない
- ✓ 生野菜や発酵食品が足りない



*1 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合

ハーブザイム® 113 グランプロを 独自の低温乾燥法で粉末化。 芯からサポート

粉末を舌に乗せた瞬間から、じわじわ実感。
「ヒートエンザイム グランプロ」は、鮮度と
産地にこだわった国産の野菜、果物、海藻、
キノコ類、穀物、生のハーブなど全113種類の
植物を伝統的「ヒノキ樽」でダブル自然発酵させた植物酵素飲料
「ハーブザイム® 113 グランプロ」を、独自の低温乾燥法で粉末化したサプリメントです。
コエンザイムQ10やビタミンB群などの補酵素も配合。
ホームケア用サプリメントとして、美しさを目指す方のボディメイクをサポートします。



長年「ヒノキ樽」に棲みついた 天然の複合酵素(酵母・植物性乳酸菌)による発酵

ヒノキ樽・伝統製法

ダブル自然発酵

伝統継承された「ヒノキ樽」による「王道」発酵製法



ヒノキ樽には、まず清めの塩が撒かれ、薪壁が覆われます。
そして伝統的に決められた順番で素材を仕込み、瓶でフタをして種で縛り、第一次発酵を待ちます。

第一次発酵、1〜2週間で養分をじっくり抽出。
原液採取後、第二次発酵、熟成期間を経て仕上げる。
できあがった「ハーブザイム® 113 グランプロ」は低温乾燥法で粉末化。



113種類の国産植物に粗糖をまぶし、清めの塩が撒かれ薪壁が敷かれたヒノキ樽に仕込みます。



仕込みから約1か月半後、温度環境、pH、糖度を絶妙に調整し、ブクブクと泡を立たせ、第二次発酵させます。

国産植物の発酵に人工培養された酵母や水、白砂糖は一切加えません。自然の酵母・植物性乳酸菌が生息する「ヒノキ樽」にミネラル豊富な「粗糖」とともに仕込んで発酵させる。長年受け継がれてきた伝統的な製法によるものです。酵素は長い期間、発酵・熟成されると有用成分がアミノ酸化してしまうため、「ハーブザイム® 113 グランプロ」は発酵・熟成期間を約2か月とし、若く自然な酵素原液を使用しています。

酵素原液中の「乳酸菌数・酵母数」の検査結果

第三者機関にて、樽の底の部分にある酵素原液に含まれる有用菌数を分析しました。



検査機関：一般財団法人
岐阜県公衆衛生検査センター

酵素に欠かすことができないパートナー「補酵素」をプラス

ビタミンやミネラルは、酵素の活動をサポートする「補酵素=コエンザイム(Co Enzyme)」とも呼ばれています。「ヒートエンザイム グランプロ」には代表的な補酵素であり若々しさをサポートするコエンザイムQ10やビタミンB群、カルシウムや亜鉛などのミネラル成分をプラス。さらにボディメイクサポート素材のL-カルニチン、フィトケミカル素材のオキシカイン**2もバランス良く配合しました。

**2 オキシカインは日持ち向上のために品種改良されたフランスの食用メロン(ヴォークルシアン種)から抽出した素材