

社外秘

酵水素328選生サプリメント燃 商品資料

～さらなるダイエットサポートのためのサプリメントを目指して～

2020/01

ジェイフロンティア株式会社



酵水素328選生サプリメント燃



累計80万人以上ものダイエットをサポートしてきた「酵水素328選」。

その中でも元祖ベストセラーアイテムの「酵水素328選生サプリメント」をさらにパワーアップさせるべく、厳選した原料をプラスしました。

脂肪燃焼・代謝UPとして知られるカプサイシン・黒胡椒・黒生姜を配合。

より多くの方のダイエット力を応援し、燃えるやる気をサポートします。

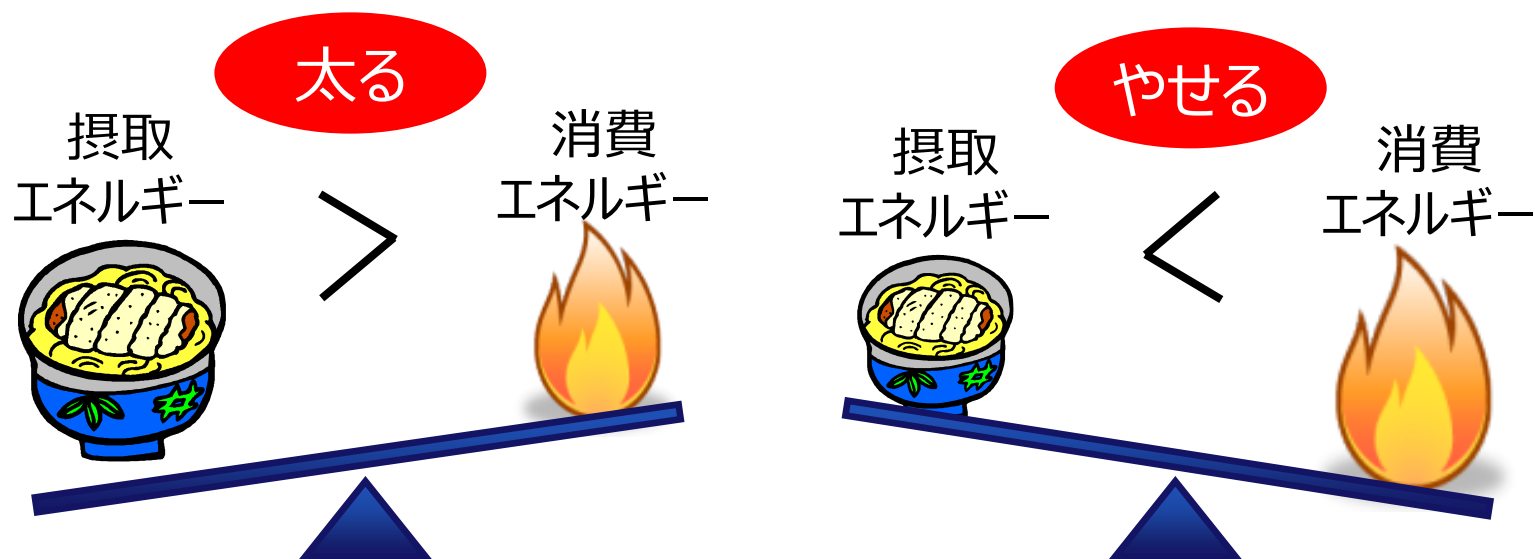
【比較】酵素水素328選生サプリメント⇔燃

		生サプリ（現行品）		生サプリ（燃焼）		備考	
配合素材・ 配合量 (3粒あたり)	酵素	澤田酵素ペースト (澤田酒造社)	54.45mg	澤田酵素ペースト (澤田酒造社)	67.95mg	若干の量の調整をしています。	
		植物発酵エキス (ドクターズチョイス社)	22.5mg	植物発酵エキス (ドクターズチョイス社)	9mg		
		植物発酵エキス ビオチーム濃縮エキス (日本生物.科学研究所社)	0.45mg	植物発酵エキス ビオチーム濃縮エキス (日本生物.科学研究所社)	0.45mg		現行品と同量を担保します。
		ブラジル酵素 (テルヴィス社)	76.5mg	ブラジル酵素 (テルヴィス社)	76.5mg		現行品と同量を担保します。
		穀物発酵エキス	1.8mg	穀物発酵エキス	1.8mg		現行品と同量を担保します。
	水素	ハイドロカルシウムパウダーG1H	4.5mg	ハイドロカルシウムパウダーG1H	1.98mg	若干の量の調整をしています。	
	ビタミン	ビタミンB ₁ :	2.58mg	ビタミンB ₁ :	2.58mg	いずれも、栄養成分表示値として現行品と同量を担保します。	
		ビタミンB ₂ :	2.30mg	ビタミンB ₂ :	2.30mg		
		ビタミンB ₆ :	2.11mg	ビタミンB ₆ :	2.11mg		
		ビタミンB ₁₂ :	5.54μg	ビタミンB ₁₂ :	5.54μg		
燃焼 素材	-	-	香辛料抽出物 (カプサイシン含有)	4.5mg	燃焼体感量配合		
	-	-	黒生姜エキス	0.9mg			
	-	-	黒胡椒エキス	2.5mg			
基材油原料	オリーブ油、米油、中鎖脂肪酸、ブドウ種子油		オリーブ油、米油、中鎖脂肪酸、ブドウ種子油		構成割合は調整しています。		

肥満のしくみ

● 摂取エネルギーと消費エネルギー

日々の食事などで得たエネルギーは、消費されずに余った場合、不足時に蓄えて、脂肪となり体内に備蓄されます。つまり食事で摂取したエネルギーに対して、体温を維持する為の基礎代謝や日常活動や運動で消費したエネルギーが多ければ、備蓄された脂肪が利用され「やせる」ことになります。



燃焼により消費エネルギーをUPさせることで、ダイエットが実現！

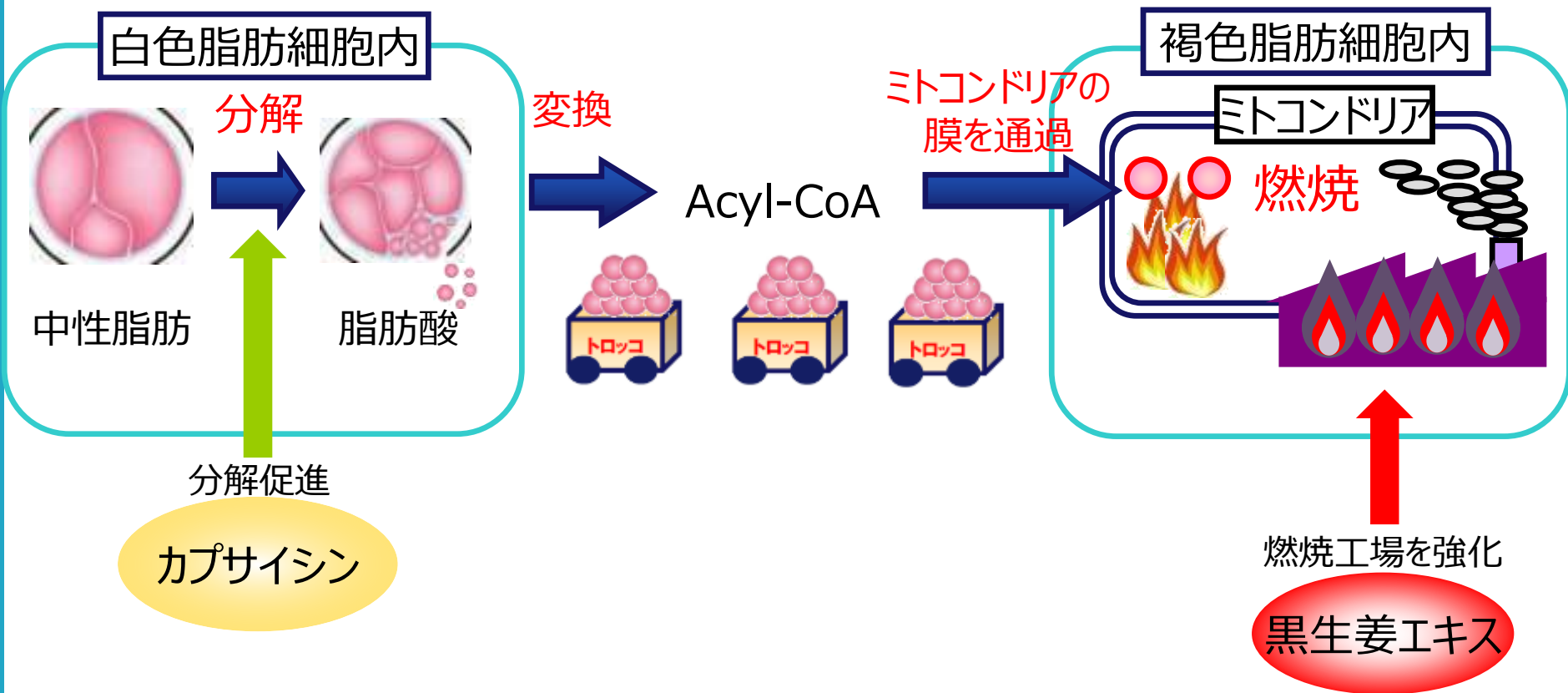


体で脂肪が燃えるには？

ステップ1：脂肪を分解

ステップ2：燃焼器官『ミトコンドリア』
の膜に通過するカタチへ変換

ステップ3：燃焼器官『ミトコンドリア』
で効率的に燃焼



糖質・脂肪の吸収・合成メカニズム

体で脂肪が蓄積されるには？

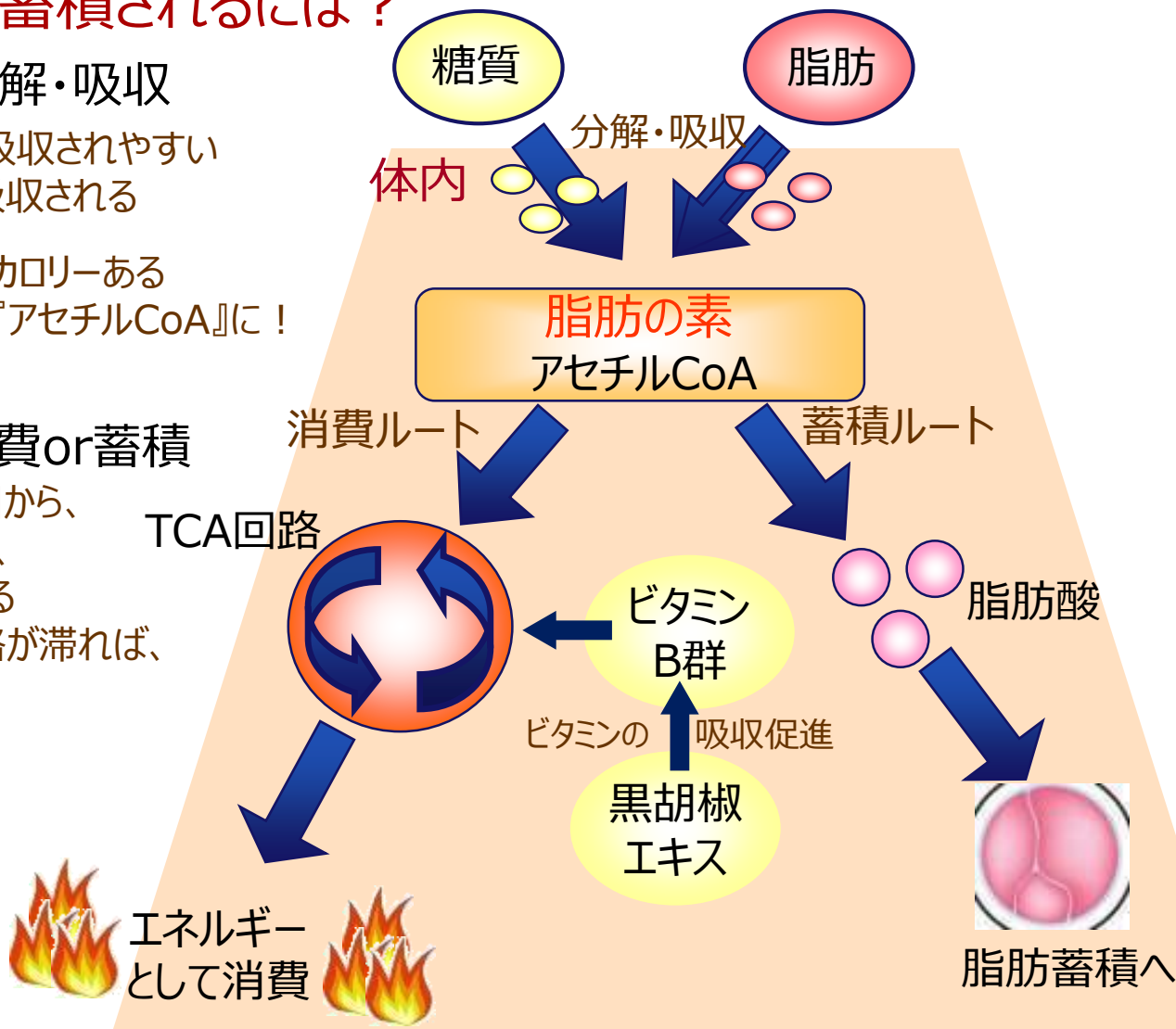
ステップ1：分解・吸収

①体内の酵素で吸収されやすい
カタチに分解し、吸収される

②吸収されれば、カロリーある
ものは、**脂肪の素**『アセチルCoA』に！

ステップ2：消費or蓄積

①『アセチルCoA』から、
消費経路もしくは、
蓄積経路に流れる
※いずれかの経路が滞れば、
もう一方へ流れる



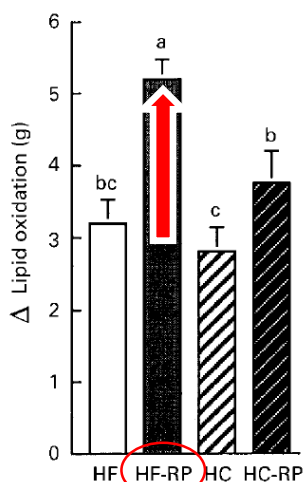
燃烧素材① 香辛料抽出物

- 香辛料抽出物は、唐辛子を抽出したエキスで**辛味成分カプサイシン**を含みます。
- カプサイシンは殺菌や**体温上昇**、興奮、健胃などの作用があるとされています。
- 交感神経を刺激して脂肪分解ホルモンとも呼ばれるアドレナリンの分泌を促し、**体脂肪の分解と燃烧を促進**するとされています。



※0803、0804、0159

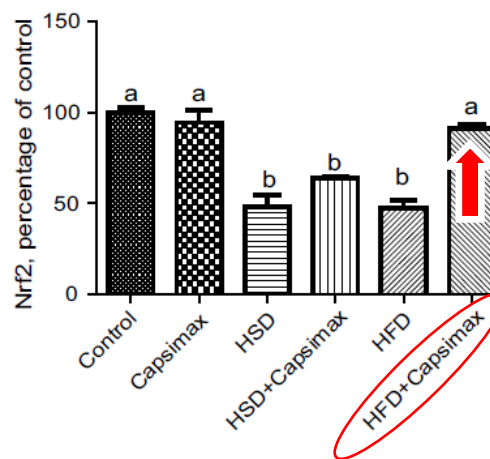
■ 脂質代謝亢進作用



13名の被験者に高脂肪食 (HF)、高炭水化物食 (HC) またはそれぞれにトウガラシ (RP) 10gを摂取して脂質の代謝を測定したところ、**トウガラシの脂質代謝の亢進作用は高脂肪食を摂取したときの方が顕著**でした。

異符合差 $p < 0.05$

※1671



動物に普通食 (Control)、高蔗糖食 (HSD)、高脂肪食 (HFD) またはそれぞれにカプサイシン (Capsimax) を摂取して脂質代謝器官であるミトコンドリアの機能を測定したところ、**高脂肪食の方がカプサイシンのミトコンドリアの機能改善が顕著**でした。

※1672

燃烧を感じさせてくれる素材！

燃烧素材②

黒生姜エキス

- 黒生姜は古くからタイ王国で食されてきた「クラチャイダム」と呼ばれる生姜の1種です。
- 伝承的な効果として、**滋養強壮**や**冷え性改善**があるとされています。
- 生姜特有の温め成分「ジンゲロール」とは異なる、黒生姜特有の成分「**ポリメトキシフラボノイド**」を含むとされています。
- 自律神経を活性化し、「**脂肪分解の促進**」「**脂肪の燃烧**」などの作用が期待できます。



■ 表面温度持続効果

温度を20℃に設定した室内にて、冷水負荷をかけた後に、黒生姜エキス末、またはショウガ末を100mg摂取させ、手のひらの温度の変動を測定した。

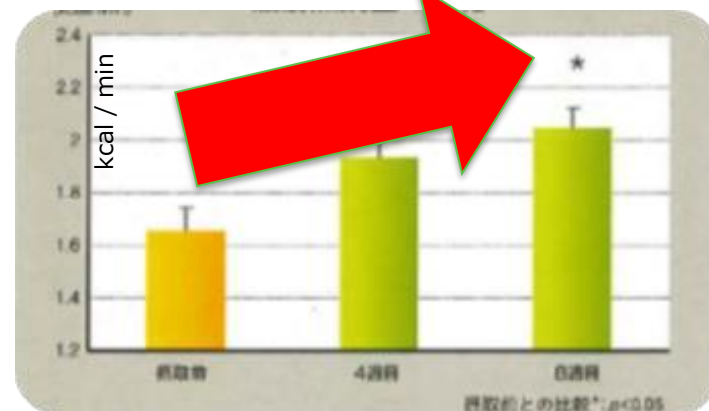


黒生姜は、上昇した表面温度を保ち続けた！

※当社調べ

■ 脂肪燃烧量の変化

BMIが24～30の男性8名に黒生姜エキス末150mgを配合した打錠品を1日1回摂取させた。



代謝を高め脂肪燃烧作用が期待できます

燃焼素材③

黒胡椒エキス

【有効量配合】

血流改善2.5mg/3粒
ビタミンB6吸収促進5mg/6粒



■ 黒胡椒エキス

Piper nigrum L(黒コショウ)の果実からの抽出物です。
何千年も家庭で使用されてきた一般的なスパイスで、辛味成分「ピペリン」を含みます。

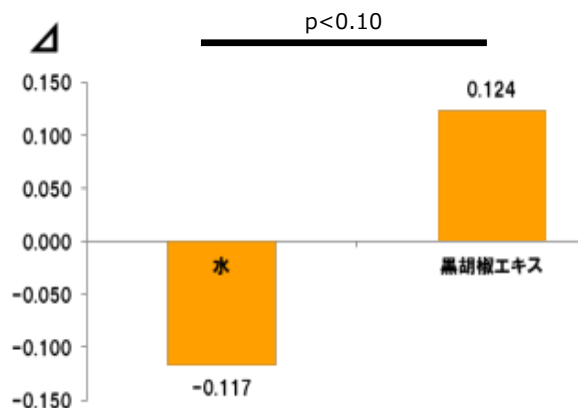
ピペリンの働きにより、**血流改善**や**代謝向上**作用が期待されるほか、
ビタミンやミネラル等の同時に摂取した成分の吸収促進作用が確認されています。

※0483

■ 血流改善効果

黒胡椒エキス2.5mg摂取前後の指先の血流量をレーザー
ドップラーにて測定しました。

摂取1時間後の血流変化値 (mV)

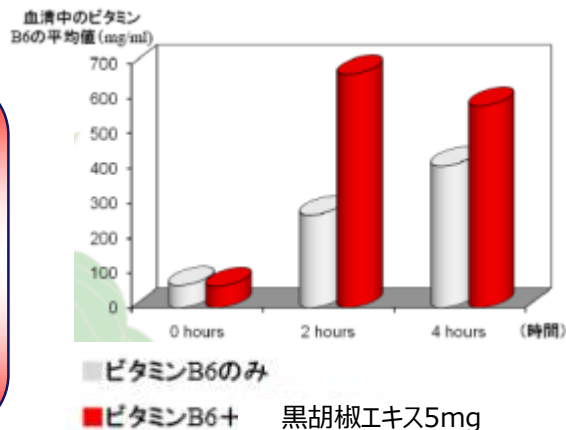


黒胡椒エキス
2.5mgを摂取後
1時間で
血流量が増加！

※0613

■ 吸収促進効果

ビタミンB6併用摂取時の血中濃度



黒胡椒エキス
5mgを摂取後
2時間で
ビタミンB量が
2.5倍もUP！

※0042
9

活きた酵素について（穀物発酵エキス）

※由来原料：小麦、デキストリン

しっかりと活性を持つ酵素で健康的な体づくりを！

酵素活性が確認されたエキスです。

活きた酵素が、消化を助け、食物の栄養を取り入れやすくする

↓
細胞の栄養バランスが整いやすくなる

↓
活力ある、健康な体づくりをサポート！



※写真はイメージです

酵素の確かな活性

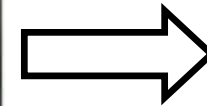
穀物発酵エキスを片栗粉に添加後、7分30秒で分解されて液状になりました。

酵素が確かに活着していることが証明された原料です



片栗粉

穀物発酵エキス
添加



分解されて
さらさらに！

※出典：メーカー資料

代謝や消化をサポートし、健康づくりをサポート！

ブラジル酵素について

ブラジルの大地ではぐくまれた80種類以上の植物を原料として
3段階の発酵を経て生まれたものです。
乳酸菌や酵母発酵、そして地場の酢酸菌による三次発酵を経て、
原料の野菜、果物、穀物、野草などが混然一体となり、
発酵熟成させたブラジル酵素が完成します。



※メーカー資料参照

ブドウ種子油

ブドウの種子から抽出した油。普段は捨てられるブドウの種子は栄養が豊富で、ヨーロッパでは、伝統的に料理や、化粧品に使用されてきました。

ブドウ種子油はノンコレステロールで、必須脂肪酸のリノール酸（ ω -6）を豊富に含んでいる健康素材です。



中鎖脂肪酸

ココナッツやパームフルーツに含まれる天然成分です。

脂肪酸には、一般的な油脂のほとんどに含まれる長鎖脂肪酸と、分子がその約半分の中鎖脂肪酸があります。

中鎖脂肪酸は長鎖脂肪酸と比べて、約4倍も速く分解され、短時間でエネルギーになる特長があります。消化機能が低下しても吸収されるので、栄養補給などに医療現場で使用されてきました。

また体の中で分解されるスピードが速く、肝臓に運ばれて分解されるので体に溜まりにくく、脂肪がつきにくいのも特長です。

中鎖脂肪酸のイメージ図
(炭素数 約8~10個)



長鎖脂肪酸のイメージ図
(炭素数 約12個以上)



特殊乳化剤技術（クイックカプセル®）

特殊な乳化剤を使用した体内での分散性を高めた新技術

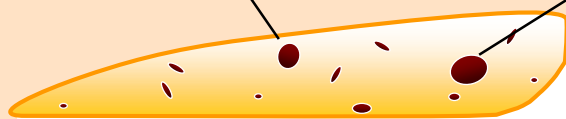
●従来の技術

消化管

油で包まれていて、分散性が悪いため
 ・消化管への付着にムラが生じる
 ・吸収性が悪くなる

主要成分

油



ダマ、ムラが多い
 腸管への付着ムラ
 吸収性

DOWN

●特殊乳化剤技術

消化管

特殊な
乳化剤を使い

油で包まれているが、分散性が良いため
 ・消化管への付着が均一
 ・吸収性が良いことが期待できる

均一に分散！



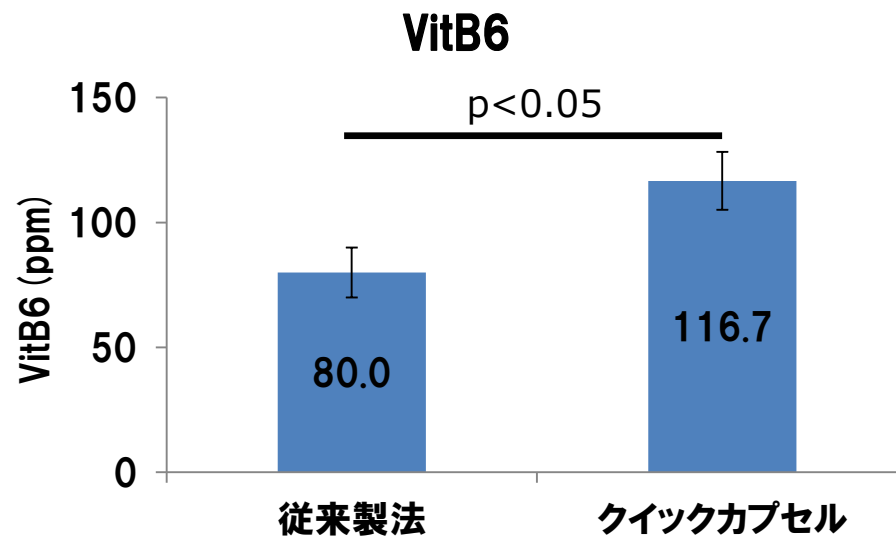
均一
 均一

UP!

※特許番号の記載可能：当社独占
 特許技術

現行版処方でのビタミンB6吸収試験結果

- Caco-2単層膜を用いて、ビタミンB6の吸収性を評価。
- HPLCによりビタミンB6群を分析した。



※当社調べ。
※従来製法：
ミツロウと乳化剤を使用した、
一般的なソフトカプセルの製法。
※2017年8月時点で取得したデータであり
処方是最終のものとは異なります。

クイックカプセル技術は、従来技術よりもビタミンB6の吸収性が亢進！