

柳田酵母

~柳田酵母で腸内イキイキ~



柳田酵母

伝統ある酵母菌、さくら味で毎日美味しい

多種多様な微生物の特徴

酵母（微生物）には、好きな食べ物とそうでない食べ物があり、好きな食べ物以外のものは食べません。

例えば**魚が好きなA酵母・肉が好きなB酵母だと、Aは魚のみ、Bは肉しか分解しません。**

微生物の働きを得るには**多くの種類の微生物が必要**となります。



内容量：1箱×120本/毎日1～3本

柳田酵母の誕生

柳田酵母の生みの親 柳田藤治博士は**32年**という年月をかけて、

22種類の**麹菌・酵母菌・乳酸菌、**

ビフィズス菌 植物性乳酸菌・動物性乳酸菌を

生菌で31億個培養。

多種多様の働きを持つ微生物を共存させることに成功！

さらにオリゴ糖・食物繊維をプラスして唯一無二の

酵母群を誕生させたのです。



柳田酵母

伝統ある酵母菌、さくら味で毎日美味しい

柳田酵母群22種類の力



麹

黄麹 アスペルギス・オリゼー、アスペルギス・ソヤ

黒麹 アスペルギス・ニガー **紅麹** モナスカス

酵母

イースト サッカロマイセス・セレビジエ

油脂資化性酵母 サッカロマイセス・セレビジエ

酵母1種 サッカロマイセス・セレビジエ①②

酵母2種 サッカロマイセス・セレビジエ①②

石油酵母 キャンディダ

ビール酵母 キャンディダ

酵母 サッカロマイセス・セレビジエ

ビフィズス菌

ビフィズス菌 ビフィドバクテリウム・ロンガム、ビフィドバクテリウム・ブレーベ

植物性乳酸菌

有孢子性乳酸菌 バチルコアグランス

乳酸菌

フェカリス菌 エンテロコッカス・フェカリス

カゼイ菌 ラクトバチルス・カゼイ

アシドフィルス菌 ラクトバチルス・アシドフィルス

プレビス菌 ラクトバチルス・プレビス

サーモフィルス菌 ストレプトコッカス・サーモフィルス

ラクティス菌 ラクトバチルス・ラクティス

ガッセリ菌 ラクトバチルス・ガッセリ

フェシウム菌 エンテロコッカス・フェシウム

菌の数を増やすのは簡単ですが

様々な菌を共生させるのは極めて難関。

柳田酵母はそれらを成功させました！

柳田酵母

伝統ある酵母菌、さくら味で毎日美味しい

こんな方にオススメ

1. ダイエットを考えている方
2. 便が正常ではない方（硬い・下痢等）
3. 便秘の方
4. 仕事や付き合いで食生活が乱れがちな方
5. コレステロールが気になる方
6. 血糖値が気になる方
7. ボディーメイクをしたいとお考えの方
8. 免疫力を高めたい方
9. アレルギーを改善したい方

さくらのような色合いと味なので、**粉ですが**
飲みやすく美味しく召し上がっていただけます。



柳田酵母

伝統ある酵母菌、さくら味で毎日美味しい

Q&A

1.いつ摂取したらいいですか？

お食事前がおススメですが、食後の満腹感や飲酒後の状態を改善するために食後に飲むのもOKです。



2.柳田酵母の主な働きは何ですか？

5つの主要な菌群と22種類の微生物から成り立ち、口内で溶けることで、病気予防の第一歩を踏み出します。

私たちの健康を守り、免疫システムのバランスを整えます。

- ① 食物中の微量元素を分解して、体内吸収を促進します。
- ② 異物を分解・口内の有害な細菌を抑制・口内を清潔に保つ・異臭を除去。
- ③ 強力な菌群は胃酸に対抗し、腸内環境を改善し、代謝機能を強化するのに役立ちます。
- ④ 内臓脂肪を分解し、高血圧、高コレステロール、高血糖の人にとって好都合です。
- ⑤ 良い腸内細菌が増えることでお薬や化学療法の副作用を緩和するサポートを行います。

柳田酵母

伝統ある酵母菌、さくら味で毎日美味しい

Q&A

3.子供が消化不良です。摂取しても良いですか？

摂取しても大丈夫です。柳田酵母は蓄積した食物を消化するのに非常によく助け、子供達が体に必要な消化器内の菌を補充するのを助け、それによって消化機能を改善します。



4.効果的な飲み方がありますか？

柳田酵母は口の中の菌（歯周病菌等）もサポートしてくれます。そのため飲むときは口の中にまんべんなく粉を広げ（歯や歯茎にも付着するように）、コップ一杯のお水で流し込んでください。

5.柳田酵母を飲み始めたらおならが増えました。これは正常ですか？

腸内環境を変えるために腸が動いている証拠なので正常です。約2週間前後でおならの回数も落ち着いてきます。

6.何歳から摂取できますか？

離乳食が始まった赤ちゃんから摂取できますが少しずつ与えてください。残った分は大人が摂取して、飲みかけを残さないようにしてください。親子で腸内環境を改善できます。