

# BELLENATURE

ベルナチュレ アスタ酵母

“**酵母**はとっても大切”でも現代人は不足しています。  
腸を健康にすることが、美と健康への近道です！

こうそ **酵素**ではなく**酵母**です。  
なぜ**酵母**なのか？

酵母とは、腸内に存在する小さな微生物で胃酸や熱に強く“酵素を生み出す母”と言われています。また、糖を分解することで酵素やビタミン等、体に必要な多くの成分を作り出します。

腸内で**酵母**が様々な酵素を作り出し、有機物を効率よく分解することで腸内サイクルを整えます。



美容成分も配合



アスタキサンチン



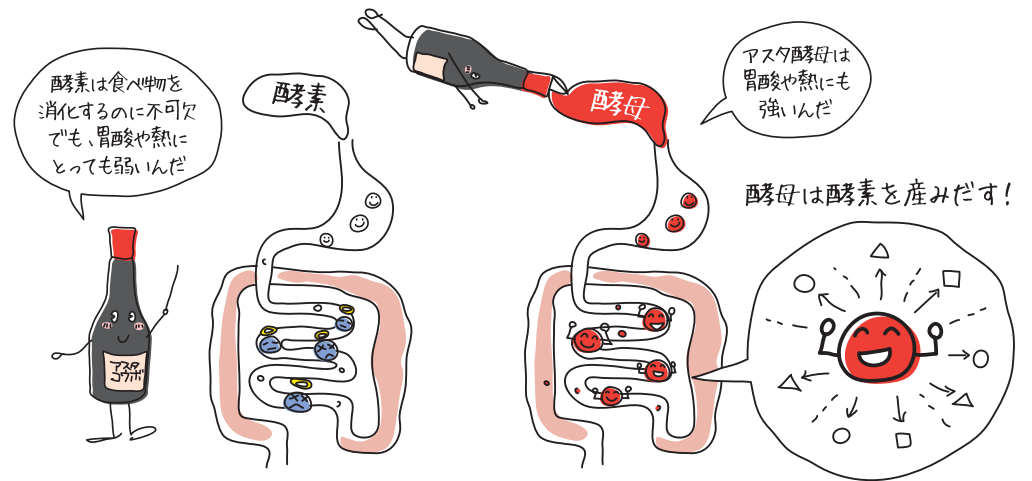
ローヤルゼリー



巨峰ブドウ液



内容量 525ml 税別 ¥9,250



酵素不足による便秘などの症状？

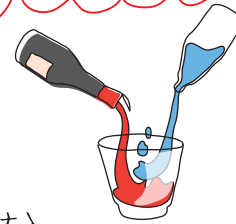
健康食品で酵素を摂取しようと思っても腸内まで取り入れる事はとても難しいのです。それは酵素はタンパク質であるため腸に届く前に胃酸によりほぼ死滅してしまうからです。

「アスタ酵母」は胃酸に強く腸に行き届いてから酵素そのものを体内で効率よく作り出すことができます。

大自然が産み出した天然酵母

大自然の大気中や緑葉樹の葉などに生息する野生の天然酵母を採取し、柑橘類のフルーツに付着・自然発酵させ、菌の増殖・強化・安定・成熟させた、野生から生まれた天然酵母なので胃酸に負けないほど生命力が強いんです。アスタ酵母の酵母菌は、酵母と相性の良い果物を厳選し、長い年月をかけて天然酵母を培養し手作りで育てています。新鮮な果物の原料からアスタ酵母製品になるまで、1年～1年半程時間を費やし酵母菌を強化・安定させています。

毎日 20ml 飲む事で  
手軽に10億個の酵母をとる事が出来るよ



〈召し上がり方〉

付属の計量カップ1杯(20ml)を目安に水またはお湯で好みに合わせて6倍～7倍に希釈してお召し上がりください。

〈特徴〉

- ① スッキリとした甘さで飲みやすい
- ② 炭酸で飲むと更においしい
- ③ アルコール度数15%程度のお酒で割ってもOK



〈お料理にも最適〉

- ① サラダドレッシングに混ぜる
- ② 煮物(完成時)のkokを出すために入れる
- ③ ヨーグルトにかける