

## ~Kojiesse とは~

Kojiesse とは、黒大豆、米胚芽、麦胚芽、脱脂大豆、脱脂ごま等の自然植物を原料として高力価の酵素活性を持つ麹菌と培養し、乾燥粉末化したものです。

胚芽が持つ有効成分を低分子化すると共にビタミン、ミネラルのほか各種酵素 GABA、イソフラボン、サポニン、ペプチドも含まれます。

また、 $\alpha$ -アミラーゼ、プロテアーゼ (PH3)、プロテアーゼ (PH6)、ラクターゼ、リパーゼ、グルコアミラーゼ等多数の酵素を含みます。

これにより、血圧降下作用、中性脂肪低下作用、コレステロール抑制、血流改善作用といったメタボ対策から、アトピーやアレルギー改善作用も期待されています。

**KOJI-KIN**

**Aspergillus oryzae** - Sake, Miso (Fermented soybean paste), Soy sauce, Mirin (Sweet sake), Shochu (A clean liquor)

		
<b>Aspergillus Soya</b> For Soy sauce	<b>Aspergillus Ayamori</b> For Shochu	<b>Asperigillus Kawachi</b> For Shochu

 **OTO CORPORATION**