

## ～Nattoesse とは～

日本では昔から食べ継がれている納豆。私たちの身近な存在でありながら、その素晴らしさは私たちが考えている以上です。

まず、納豆の原料である大豆は、カルシウムやビタミン等を含む総合栄養豊富な食物です。更に、発酵過程で体内に溜まりすぎた脂肪をスムーズに燃やしてくれるビタミンB2が増加します。たんぱく質分解酵素だけでなく、サポニンやγ-アミノ酪酸(GABA)のほか、色々な酵素が含まれています。水溶性ペプチドは、血糖値を下げることで知られていますが、それだけでなく、下がり過ぎないようにホルモンのバランスを整える効果もあります。そんな納豆の有効成分(エッセンス-esse)を凝集したものがNattoesse です。



### NattoesseF803 の特徴

NattoesseF803 は納豆に含まれる有効成分をエッセンス化(Cocktail)

1.納豆には Protease,Amylase,GlucAmylase,Lipase 等の酵素の他に GABA,Saponin,Isoflabon や抗酸化物質など多くの有効成分が含まれています。

2.納豆には5種類の Protease が含まれています。主な Natto-protease は、 1)Natto-protease I はいわゆる Nattokinase といわれるアルカリ Protease でフィブリンを溶解します。2)Natto-protease II は納豆の中でも一番強いたんぱく質分解酵素で胃酸の中でも働くことが出来ます。 3)Natto-protease III は Peptidase の一種で強いプラスミン様作用をもちます。

納豆由来の酵素は長い日本人の食生活における歴史の中で安全性、有用性が確認された貴重な酵素で補助食品として最適です。

3.Vitamin Kについて ワーファリンなどの医薬品を服用している方は Vitamin K を産生する納豆菌は禁忌です。

NattoesseF803 は納豆菌を除去しています。