### 平成29年3月23日 バイオアグリ㈱

## ♥味もデトックスも最高♥

## 女子大人気パクチー200g入(生葉換算)

NOF-SINITP WFLYOZ

# 日本初 パクチー酵素茶



### ■パクチー女子会にて高評価の声■

- **①**パクチーが強く香る、生野菜と同じ感覚で美味しく飲める(40代女子)
- **@200gのパクチーで味もデトックスも最高**
- **②体内デトックスの高いパクチーとパパイヤのW**配合は凄くよい(40代女子)
- **④**生理前の吹き出物が改善され体も軽くなりました (40代女子)
- **⑨**三ヶ月で知らず知らずのうち、5キロも痩せていました(50代女子)



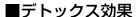
### パクチーは5年間で2倍~3倍出荷量の高級野菜

バイオ・アグリ株式会社は女子に人気のパクチーとパパイヤを独自ブレンドしたパクチー酵素茶を3月末に投入する。カンボジア自社農場で無農薬栽培したパパイヤと女子パクチストの好物とされている高級フランス産の香り高いパクチーをブレンドしたプレミアムな酵素茶です。バクチー女子会では高評価を得ており、国内SM・DS・量販店にて展開します。また夏に向かって冷やしても美味しいとの声を頂いています。

- ■訴求ポイント パクチーの栄養と効果
- ●パクチーはここ5年間で出荷量2倍から3
- ②デトックス効果とアンチエイジング効果抜群で大豆の10倍
- ❸健康·美容効果があるビタミン類が豊富 ビタミンA、B2、C
- ◆
  動の独特の香りによって食欲増進や消化器官の活性化



- ①パイナップルの約6倍の酵素総量
- ②抗酸化能成分のポリフェノールは赤ワインの約7.5倍
- ③ β クリプトキサンチンやイソチオシアネート等のファイトケミカルを多く含有



普段生活しているだけで水銀・鉛などの重金属を体のなかに貯めこんでいってしまいます。 重金属が溜まっていくと、血流が悪くなり吹き出物やクマをデトックス作用が有るのです。

### ■アンチエイジング効果

体内に活性酸素が増えるの抑えてくれる効果。シミ、しわ、動脈硬化、がん、糖尿病の原因となる活性酸素の増大を防ぐ必要がある抗酸化作用に優れた野菜です。

健康食品流通・DS流通 SM流通仕様 ショッキングピンク仕様 ピンク仕様 10入/1800円 10入/1800円





### 商品成分期待効果

- ①強力なデトックス効果-----体内に溜まった老廃物や人体に有害な重金属類 を排出する力
- ②抗酸化作用-----野菜・豆・果物の中でもトップクラス。抗酸化力は大豆の 10倍と言われています。 活性酸素由来の生活習慣病を除去する働き--ガン、心疾患、脳卒中、糖尿病、 高血圧、肝硬変等
- ③強烈な香りはヘルシー成分----約70%を占めるリナロールやゲラニオール等の 10種類以上の成分が含まれています。特に『リナロール』には消化促進や 食欲増進の働きがあり、さらに鎮静作用やストレス性の頭痛や編疼痛に効果が あると言われています。またゲラニオールには、女性ホルモンの働きを高めて ホルモンバランスを正常化する効能があり、更年期障害の予防効果が期待できます。
- ④パクチーの香りの成分の効果一覧

消化器官の活性化---食欲増進、消化促進、健胃効果、整腸作用 抗菌&殺菌、抗ウィルス、抗感染、消臭の効果、鎮痛、抗炎症の効果、 抗うつ、抗不安、鎮静、リラックス効果 その他--血行促進、肌の保湿、女性ホルモン分泌促進、高血圧予防、抗ガン効果

東南アジアでは古くからパパイヤのお茶や料理が薬膳食材として定着し、この習慣 を日本市場向けにアレンジ、改良を加えました。パパイヤの葉を煮出すと便の悩みを サポートするとされており、薬膳として食されています。

**鹿児島大学名誉教授** 石畑清武先生の研究発表では、パパイヤの酵素はパイナップルの 約6倍の酵素総量、抗酸化能成分のポリフェノール(活性酸素を除去)は赤ワインの約 7.5倍の含有量との発表がなされ植物中No.1といわれる酵素総量があり、パパイヤ の青色果実と葉は癌予防や、ダイエットに優れているという発表です。

### <3大栄養素を分解する酵素>

プロテアーゼ・・・タンパク質を分解する酵素

リパーゼ・・・脂質を分解する酵素

アミラーゼ・・・糖質を分解する酵素

### <その他の酵素>

カタラーゼ・・・病気や老化を招く活性酸素を除去する酵素 トリハラーゼ・・・インターフェロンの働きを高め免疫力を高める酵素 <その他の有効成分>

B-クリプトキサンチン···抗酸化や発ガン抑制など健康にとって重要な働き イソチオシアネート・・・解毒酵素の働きを促進し有害物質を無毒化する重要な働き パパイヤは酵素の多いことで知られるパイナップルの約6倍の酵素総量です 抗酸化能成分のポリフェノール(活性酸素を除去)は赤ワインの約7.5倍の含有量です (引用: 鹿児島大学名誉教授 石畑清武先生の研究発表より

パパイヤ健康食品研究レポートhttp://www.papaya-leaf.jp)

パクチー女子会のインタビュー、取材他、視聴者、読者プレゼントのご提供お引き受け 致します。