

髪に良い栄養を与えていても… 効果不足の理由とは？

＼ こんな方は危険！ ／

- ✓ 食生活が乱れている
- ✓ 睡眠不足
- ✓ お酒をよく飲む
- ✓ 疲れやすい、
疲れが取れない



カラダの土台が乱れています！

脱・
悪循環
には！

胃と腸の働きをサポートする“**酵素**”が重要！

人は、胃や腸の働きが弱っていると、いくら優れた栄養素を摂取しても、うまく消化・吸収ができなくなります。そうすると、**カラダはもちろん、髪に必要な栄養素も届けることができず、体調不良や髪トラブルに繋がってしまう**のです。つまり、**胃や腸で栄養素が消化・吸収されなければ意味がない！** 消化・吸収を活性化するには、胃と腸の働きをサポートする酵素を摂取することが大切。**酵素の力でカラダの土台を今すぐ作りかえましょう。**

THE ENZYME人気の理由

食事から得た栄養素を届ける！

酵素の力でカラダトータルマネジメント！

目指すのは、毎日の食事の栄養をきちんとカラダに摂り込む食生活のケア。乱れたカラダの土台を整え、頭の先から指先まで栄養をいきわたらせることで、若々しく健康的なカラダづくりを内側からマネジメントしていきます。

マネジメント1

酵素の力で栄養素を吸収しやすく
消化をフルサポート！

食べ物を消化する、筋肉を動かす、免疫力を高めるなど、あらゆる生命活動に関わる「酵素」。しかし、体内で「酵素」を作る能力には個人差があり、加齢によって一部は減ってしまいます。『THE ENZYME』は、さまざまな酵素の中から納得の素材を厳選。「酵素」を積極的に補うことで、健康的なカラダへ導きます。

＼ THE ENZYME ココが違う！ ／

栄養素をカラダ全体に届けるための素材・小麦ふすまを発酵

アミラーゼ・プロテアーゼ・リパーゼなど酵素を含む小麦ふすまを発酵した穀物発酵エキスを使用 ▶ 食物酵素として消化をサポート
消化・吸収に活性力を発揮！

マネジメント2

カラダによいとされてきた5つの素材を凝縮ブレンド
「消化」「吸収」「排出」の流れを加速！

効果を実感していただくために、日本の食文化を支えてきたこだわりの食材を集結。さまざまな素材を組み合わせ試作を繰り返すことで、素材の力をさらに高めることに成功しました。

納豆発酵エキス※1



発酵菌（納豆菌類）を長年にわたり研究改良。半年以上の発酵熟成期間を経て低分子化。消化・吸収・腸内環境のセルフマネジメント力を高めます。

※1 エンザミン

酒粕発酵物



酒粕を二次発酵させることでレジスタントプロテインと食物繊維を多く含む優良素材に変化。特に脂に対してマネジメント力を発揮します。

穀物麹



栄養バランスに優れた7つの穀物※2を麹で発酵。食物の栄養素を体内で利用しやすい状態に変換します。

※2 大麦、あわ、ひえ、きび、たかきび、紫黒米、米粉

米麹



日本の国菌である麹菌でお米を発酵。素材の力を高め、食物から得られる栄養素を体内で利用しやすい状態に。

キウイフルーツ果汁



お肉などのタンパク質のマネジメントに効果的。さらに腸内環境も整えてくれるダブルの機能をもつ優れた素材。

マネジメント3

腸内サポート成分配合！
善玉菌を増やして**栄養の吸収率をUP！**

胃だけでなく、腸内を整えることも栄養素の吸収には大切。そこで、腸のポテンシャルを上げるナノ型乳酸菌※3と有胞子性乳酸菌、プロバイオテックスとして働く天然野菜から抽出した、水溶性食物繊維とフラクトオリゴ糖を含む素材※4を配合しました。多種多様なポテンシャルアップ成分をバランスよくとり入れることで、腸内環境を活発にします！

※3 乳酸菌 ※4 チョリ根抽出物



※写真はイメージです。

マネジメント4

カラダのめぐりを良好サポート！
栄養素をすみずみまで届ける

バイオペリン※5

サプリに含まれる他の成分の働きを高めます。

※5 黒胡椒抽出物

ビタミンP※6

頭の先から指先まで、めぐる力を高めて栄養素を届けます。

※6 酵素処理ヘスペリジン

ナイアシナミド※7

酵素の働きを補助して効果を最大化させます。

※7 ニコチン酸アミド

マネジメント5

元気の源を作り出し
即効性を上げる**ビタミン配合！**

脂質や糖質をエネルギーに変えて活力源を生成。スムーズに作りだすことで疲れの解消を早めます。

ビタミンB₁・B₂

ビタミンB₆

ビタミンB₁₂

