

372種の植物発酵液と10種の植物エキスを配合した美容と健康をサポートする発酵飲料

『グランチャージ キレイの酵素 個包装タイプ』 発売

～いつまでも輝いていたい、すべての女性に～

株式会社ポーラ(本社：東京都品川区、社長：横手喜一)は、372種の素材から作られた植物発酵液に加え、独自にブレンドした10種の植物エキスを配合した、美容と健康のための贅沢な発酵飲料「グランチャージ キレイの酵素」から『個包装タイプ』(10mL×30袋 ¥6,200<税込¥6,696>)を2016年10月4日に発売します。

『グランチャージ キレイの酵素 個包装タイプ』は、野菜、果物、ハーブ、和漢素材、穀物・海藻類など、日常ではなかなか摂取できない372種もの素材から作られた植物発酵液に加え、独自にブレンドした10種の植物エキスを配合。植物の力を詰め込んだ贅沢な美容サポート発酵飲料です。熟成された長期発酵(3年以上)のエキスと、素材そのものの良さを生かせる短期発酵(数ヶ月)のものを組み合わせるなど、発酵技術にもこだわりました。ほのかな酸味と甘みで後味スッキリ。携帯に便利な個包装タイプなので、何時でも何処でも手軽にお飲みいただけます。

全国のビューティーディレクター、コスメ&エステショップ「ポーラ ザ ビューティー」約630店舗を含む全国約4800店のポーラのお店で、カタログ販売にてお取り扱いします。百貨店でのお取扱いはございません。



2016年10月4日発売

グランチャージ キレイの酵素 個包装タイプ
10mL×30袋 ¥6,200 (税込¥6,696)

○栄養成分表示 1袋(10mL)当たり

エネルギー	15.6Kcal	カリウム	0~156mg
たんぱく質	0g	ビタミンK	0~0.5μg
脂質	0g	リン	0~1.6mg
炭水化物	4.2g	マグネシウム	0~1.6mg
ナトリウム	0.26~2.6mg		

※無添加(着色料、甘味料、酸味料、香料、保存料、苦味料不使用) 設計

<お召し上がり方>

- ・1日1~2袋を目安に、そのままお召し上がりください。
- ・お好みで炭酸水、フルーツジュース等で割っても美味しくお召し上がりいただけます。

【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社 ポーラ 宣伝部 TEL 03-3494-7119 / FAX 03-3494-6198 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3

【お客さまのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室(フリーダイヤル) TEL 0120-117111

372種の植物を発酵 植物の力を詰め込んだ美容サポート発酵飲料

野菜・果物・ハーブ・和漢素材など、幅広い食材を使用

■野菜類



ケール



ごぼう

■和漢素材



高麗人參



靈芝

■果物類



りんご



ぶどう



生姜



マカ

■ハーブ類



カモミール



ローズヒップ

■穀物・海藻類



小豆



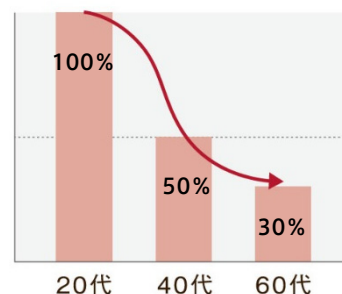
ごま

酵素について

●体内酵素

酵素は、栄養の消化・吸収・代謝・排泄など、生命活動を維持するために必要不可欠なものです。私たちのからだの中には3000種以上の酵素があり、消化のための酵素、コラーゲンを生成するための酵素など、一つひとつが重要な役割を持ち、この酵素の量や活性が若々しさを保つ上で重要だといわれています。しかし、体内の酵素の量は加齢や不規則な生活、ストレスなどによって減少することが分かっています。

加齢と共に減少する体内酵素



出典：Blood, Vol 76, No 4 (August 15).
1990 pp 835-841

消化酵素：食べたものを体が吸収しやすいように消化するために必要な酵素で、新鮮な生の食材から摂ることができます。

代謝酵素：吸収された栄養をエネルギーに変え、各細胞まで届け、肌の生まれ変わり（ターンオーバー）、呼吸や運動など、生命活動に必要な酵素。人間が生きていくために必要な酵素であるため、もともとからだの中に備わっています。

●現代人は消化酵素と代謝酵素のバランスが乱れている

体内酵素は、加齢や不規則な生活などで減少するといわれています。

消化酵素は生野菜などの食物からも摂取ができますが、代謝酵素は食事からの摂取が難しいため、特に注意が必要です。以前の日本人は、和食を中心とした消化に良い食べ物が多く、遅い時間に食事をする習慣もなかったため、酵素不足になるリスクが少ない生活を送っていました。

しかし、バランスの悪い食事、不規則な生活などを送っている現代人は、体内酵素のバランスが乱れているといえます。このため、疲れがとれない、肌やからだの衰えを感じる、太りやすいなど、からだや肌の不調を感じる人が増えていていると考えられます。

●発酵食品

発酵食品には、味噌、しょうゆ、酢、みりん、納豆、漬物、ヨーグルト、チーズなどがあり、健康に良い食品として注目を集めています。微生物の力で発酵されることにより、①成分が変化して新しい栄養素が生じる、②乳酸菌などの有用な成分が豊富にできる、③栄養素の体内への吸収がよくなるなど、さまざまなメリットがあるといわれています。

<発酵食品が出来るまで>

