

笑ってすごせる1日・1日

ナガタヤ健康フェア

とき 2022年1月20日(木)・21日(金) **2日間限り**

時間 10:00~18:00 ところ ナガタヤ店内 特設コーナーにて

※時節からコロナ禍の中で当店では、安全・清潔・除菌対策を徹底しておりますが、

「密」を避けるために、ご来店時には、事前予約をお願いいたします。

からだの中から健康をサポート!

毎日の健康予防に

レダの酵素121°C

最先端の研究と品質管理で生まれ、育まれるレダの酵素121°C



レダの酵素121°Cの主成分“有用菌生産物質”の3大特長

- ① **熱に強い!** 耐熱試験(121°C 30分)をクリア。
- ② **酸に強い!** 胃酸と同等レベルpH1.2をクリア。
- ③ **低分子!** 特許製法で吸収されやすく分子量500以下をクリア。
一般的な酵素分子量は数万単位、低分子といえるのは1,000以下、試験依頼先:一般財団法人日本食品分析センター

レダの酵素121°Cの主成分“有用菌生産物質”は特許を取得。その働きが認められました。

血栓性疾患予防食品として特許を取得

日常生活において簡便に摂取が可能な食品であり、t-PA活性により、血栓性疾患の発症を予防する食品として認められました。(特許 第5722052号)

メタボリックシンドローム予防食品として特許を取得

「アディポサイトカイン産生バランス調整剤及び脂肪組織の炎症・酸化ストレス抑制剤並びに脂肪組織のマクロファージ浸潤抑制剤」として特許を取得。メタボリックシンドロームに対する予防サプリメントとして有用である事が示唆されました。(特許 第6302183号)



今こそ、
**自分を
守る力。**
有用菌生産物質



自分を守る、健康管理の



道具の **ナガタヤ**

AFTER NINE
One's own
BY Nagataya

TEL&FAX:0246-46-0556