

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 植物の力を詰め込んだ『グランチャージ キレイの酵素』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：鈴木弘樹)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』(500m L ¥10,000 <税込¥10,800>)を2016年1月6日に発売します。

『グランチャージ キレイの酵素』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すっきり、毎日美味しくお飲みいただけます。

全国のポーラレディ、コスメ&エステショップ「ポーラ ザ ビューティ」約620店を含む全国約4800店舗のポーラのお店で、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1月6日発売】

グランチャージ キレイの酵素
500m L ¥10,000 (税込¥10,800)

○栄養成分表示 (20mL) 当たり

エネルギー	31.2kcal	カリウム	0~31.2mg
たんぱく質	0.1g	ビタミンK	0~1μg
脂質	0g	リン	0~3.2mg
炭水化物	8.3g	マグネシウム	0~3.1mg
ナトリウム	0.51~5.1mg		

※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20mL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。

372種の植物を発酵

野菜・果物・ハーブ・和漢素材など、幅広い食材を使用

■野菜類：80種



ケール



ごぼう



高麗人参



靈芝

■果物類：65種



りんご



ぶどう



生姜



マカ

■ハーブ類：83種



カモミール



ローズヒップ



小豆

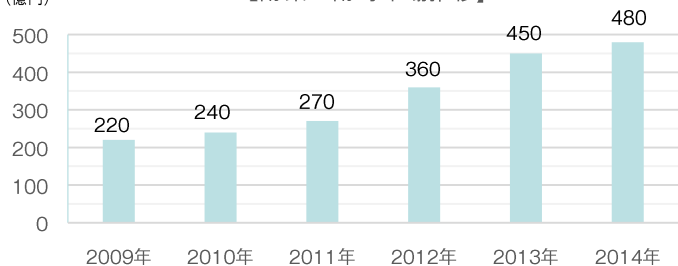


ごま

■穀物・海藻類：52種

(億円)

【酵素・酵母市場推移】



酵素・酵母市場は2010年末のブレイク以降、多くの剤型で商品が投入され、伸長を続けている。中高年女性が主な購買層だったが、美容・ダイエットを切り口にメディアに取り上げられ、30~40代女性の需要が拡大。ここ5年で規模が倍増した。
インバウンド需要による売上の急伸もあり、依然好調。(健康産業新聞調べ)

【この件に関するお問い合わせ先】

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

【商品掲載の際のお問い合わせ先】

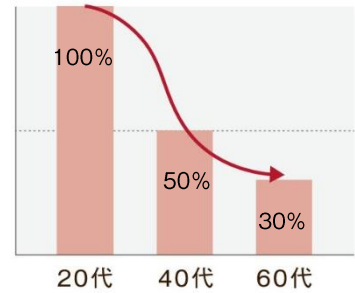
ポーラお客さま相談室(フリーダイヤル) TEL 0120-117111

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>

