

# 納豆芽胞

N A T T O G A H O U



定価 ¥ 12,960 (税込み)  
A商品 60カプセル入り (1日 1 ~ 2カプセル)

- 1 免疫機能の強化作用  
最もコロナウイルスに強い菌です。
- 2 腸内有益菌 (乳酸菌等) の増殖を促進
- 3 有害菌の腸内増殖を抑制、排泄促進
- 4 血栓溶解作用
- 5 アルコールの代謝促進作用
- 6 抗菌作用
- 7 腸内の発ガン促進物質の排泄促進
- 8 高血圧の予防改善
- 9 胃潰瘍・胃炎の予防改善など

生きた医薬品レベルの  
納豆菌

「納豆芽胞」1カプセル ~ 2カプセルで  
納豆芽胞菌を一日15億個 ~ 30億個  
摂る事ができます。

納豆1パックで換算すると1500パックから  
3000パックを摂るのに等しい数値です。

## 生きた抗生物質

納豆菌には腸内の腐敗菌の活動を抑制し、コレラ菌やチフス菌などの病原菌に対する抗菌作用やインフルエンザやコロナウイルスに対する抗ウイルスがあり、同時にこれらの有害物質を吸着し排せつを促進させます。生きた抗生物質、抗ウイルス剤であり、免疫を高めるだけでなく、直接、菌、ウイルスに対して攻撃をするのです。

納豆菌とは、主に稲藁に生息している菌の事で、大豆に納豆菌を付着させ、適度な環境下で発酵させたものが納豆です。

納豆菌は、暑さ・寒さにも強く消滅しにくく繁殖力が非常に強く、体に良い働きをする有用菌 (善玉菌) であり、一般の納豆1パック中に約30億個含まれています。しかしその納豆菌は**栄養型**と呼ばれる納豆菌で、納豆を作るための納豆菌で、強い芽胞を持つ芽胞菌ではありません。しかも、蛋白を分解するのに働いた状態なので、腸内に生息する元気な納豆菌は100万個位しかないと言われています。ビフィズス菌などの有益な腸内細菌の多くは通常、腸に達する前に胃酸などで死滅してしまいますが、納豆菌は生きたまま腸に届くので、腸内で消化を助けてくれます。また、納豆菌が作り出すオリゴ糖は、善玉菌であるビフィズス菌などを繁殖させる働きがあり、納豆菌自体の働きに加え、他の善玉菌の働きも活性化させる作用があります。納豆菌により有害物質の生成が減少し、肝臓の解毒作用の負担が軽くなるので、疲労回復や肌荒れの解消などの効果が期待できます。

また、納豆菌は増殖により「ナットウキナーゼ」と呼ばれる酵素 (納豆のネバネバ部分) を生成しますが、この酵素には血管の中で血が固まった血栓をとく働き (血栓溶解作用) があり、心筋梗塞や脳血栓などを予防します。