

ENGRAULIS JAPONICA EXTRACT

AOZA

アオザ



You are what you eat.

あなたはあなたの食べたもの、飲んだもの以外からは
何ひとつ創られません。これは学問的にも真実です。

— ロジャー・ウィリアムス

〈天然〉DHA EPA CoQ10

100%国産天然イワシ 無添加非加熱抽出

Additive free and unheating extraction of Engraulis japonica Dr. Smile

株式会社ドクタースマイル Tel.03-6447-0741 <http://www.dr-smile.jp>

お問い合わせ、お求めは…

シンボル

世界中から健康の象徴として賞賛されてきた日本食。
その中でも世界中の研究者が注目してきた“あるもの”の
存在があります。それは海に囲まれた私たち日本民族が、
遥か昔の縄文時代から食してきたという大変尊いもの……
そうです。それは魚、「青魚」なのです。

人間は約 60 兆個の細胞からできており、そのすべての
細胞を包む「細胞膜」には、青魚オイルに代表される「オメ
ガ3」系の脂質が欠かせません。加えて青魚には、「DHA」
「EPA」「CoQ10」など、人間が生きていくうえで必要不可欠
な成分が多く含まれています。他にも、パルミトレイン酸・
ビタミンA・ビタミンE・βカロテン・αリノレン酸・オレイン酸・
リノール酸・DPA・ビタミンDなどの貴重な栄養成分も数
多く含まれます。青魚は今後の日本、いや世界の救世主にな
ると言っても過言ではない“日本民族の宝”だったのです。

AOZAは、ここが違う

7つのこだわり

Seven key features of AOZA



AOZA ■内容量：99g・300粒 10,500円[税込]

こんな人にこそ、飲んで頂きたい。

- ☑自然健康ダイエットを目指したい人
- ☑最近、会話の中に「あれ」「これ」が増えてきた人
- ☑うるおいが気になる人
- ☑お酒・タバコが好きな人
- ☑生活習慣が気になる人
- ☑年齢を感じ始めた人
- ☑サラサラな流れでいたい人
- ☑日本食を大切にしたいお子様
- ☑パソコンをよく使う人
- ☑消耗の激しいプロスポーツ選手

1 “自然そのまま”へのこだわり【無添加非加熱抽出法】

栄養成分というものは「熱」と「酸素」に弱いものが多く、実は皆さんの体内に入る前に“壊れて”いたり、“酸化”している栄養成分も多いということをご存知ですか？一般に用いられる魚油の抽出は、『蒸し(90℃)→精製加熱[脱色・脱臭](250℃)』と、二度も高温加熱して精製していきます。この加熱により魚油の酸化が進み、有害なトランス脂肪酸[※]が発生してしまう危険性が高まると同時に、DHAやEPA、そしてコエンザイムQ10等も天然の状態と異なってしまう可能性が高くなるのです。そこで我々は、高温加熱せず“自然そのままのイワシオイル”を抽出する方法を開発しました。それが「無添加非加熱抽出法」という特殊な製法です。このこだわりの製法によって、イワシに含まれる有効成分の変異・消失が最小限に抑えられるわけです。この製法で抽出したイワシオイルの有効性も実験によって証明されています。〈「無添加非加熱抽出イワシ油の健康機能性」調査実験(北海道大学大学院水産科学研究科)〉※右図をご参照下さい。

(左)通常抽出オイル、(右)無添加非加熱抽出オイル



2 原材料からの安心・安全

食の安全が崩壊しかけていると言われる昨今、我々は胸を張って皆さんに安心安全なものをご提供するため、原材料のイワシは国産100%で、さらに「いつ、どの漁場で獲れたイワシか」までもがはっきりわかるように管理しています。



※1「トランス脂肪酸」とは“狂った悪玉脂肪”のことで、体の細胞の細胞膜の中に入り込み、細胞膜や細胞の働きを狂わせ、ビタミンなどの栄養物質を食い荒らします。

3 徹底した放射性物質対策

原発事故以降、イワシの漁獲港を三陸沖から可能な限り遠くの海で、かつ海流的にも問題のない海を選定しております。さらに、安全な漁獲エリアといえども念には念を入れ、通常の放射能検査項目である「ヨウ素131」「セシウム134・137」に加え「ストロンチウム90・89」も検査し、安心安全を徹底しております。

4 高栄養価を得ながら有毒物質を回避する

我々の商品に用いているイワシは「カタクチイワシ」です。なぜか？カタクチイワシは食物連鎖で言えば末端であり、寿命が極端に短いのです(約1年)。つまり、“水銀などの重金属やダイオキシンの汚染、蓄積がほとんどない”ということなのです。



5 原材料の希少価値

獲れたイワシも、本当に良質で高品質なものでないと原材料として使いません。しかもそのイワシから抽出したオイルも、さらなる厳格な品質基準〈酸価(AV)5、過酸化価(POV)10以下〉をクリアしたもののみを使うように徹底管理されています。



6 1カプセルにカタクチイワシ約3匹分

我々は皮や内臓に存在する栄養成分にも着目し、頭の前から尻尾の先まですべての部分の栄養成分をギュッと凝縮してカタクチイワシ約3匹分(※季節によって変動あり)を、誰でも手軽にとれるように、飲みやすいソフトカプセルに詰め込みました。



7 科学的なサポート体制

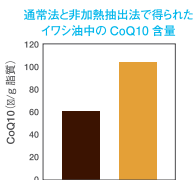
北海道大学大学院水産科学研究科の宮下教授のサポートの下、本当に良いものを作るために日々、研究・改良しています。皆さんに安心してご愛飲頂くためにも、今後も科学的データの裏づけも重要視し続けていきます。



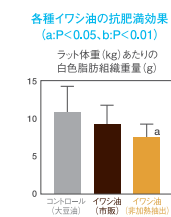
無添加非加熱抽出イワシ油の健康機能性

北海道大学大学院水産科学研究科 調査実験データ

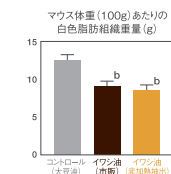
右図は魚油の「通常抽出法(加熱・化学処理あり)」と「無添加非加熱抽出法」でのコエンザイムQ10(以下CoQ10)含量の比較グラフです。イワシ油は天然物では最も多くのCoQ10を含む食べ物ですが、「無添加非加熱抽出法」ではそのまま多くのCoQ10が含まれたままになっている一方、「通常抽出法」ではCoQ10が半分くらいに減ってしま



まうのです。



左図は、動物に「通常抽出イワシ油(中央:黒色)」と「無添加非加熱抽出イワシ油(右端:橙色)」を食べさせ、それらの抗肥満効果を比較したグラフです。共に内臓脂肪が減りましたが、その効果は「無添加非加熱抽出イワシ油」の方が高いのです。



同じことは血液中のコレステロール、中性脂肪、総脂肪でも言えます。下図のように「無添加非加熱抽出イワシ油(右端:橙色)」が、それらを低減させる効果が最も高いことがわかり頂けると思います。

