



牡蠣七効

Ilumina イルミナ
牡蠣肉エキス



『冷え』でお困りの方へ

1日2粒 60粒入り 1ヶ月分 3800円

強肝解毒



肝臓は身体の中で最も大きく大切な臓器のひとつです。肝臓のいくつかの重要な働きの中には、体内の血液が心臓に戻る前に、その浄化や解毒をするという働きがあります。その他、血液凝固因子・血液・タンパク質・胆汁・酵素の生産、コレステロールの代謝、筋肉に燃料を与えるエネルギーの貯蔵、正常な血糖濃度の維持、ホルモン調整、そして薬物や毒物の解毒作用などいくつかの重要な働きをします。

肝臓病といえば、お酒を飲む人がかかる病気だと思われてきましたが、最近では酒を飲まない女性や子供たちにも肝臓病が増えています。ストレスや食品添加物・医薬品・ファーストフードや加工食品等の過食やダイエット・偏食によるタンパク質・ビタミン・ミネラルの不足が肝臓を弱める原因となります。いずれの場合にも、体内の栄養がストレスにより過剰に消費され、その結果肝臓が正常に作動できなくなります。牡蠣のグリコーゲン、良質な貯蔵エネルギーとして肝臓や筋肉に貯えられています。細胞の分裂や増殖、赤血球の活性化にも深く関係し、肝臓機能を高めて疲労回復や体力増進にも役立っています。近年、若い人たちの間で増えつつある脂肪肝は、肝臓に脂肪が溜まり、動脈硬化を始めとする様々な生活習慣病を引き起こします。牡蠣に含まれるタウリンは、胆汁の分泌を促進し、肝臓にたまった中性脂肪を外に排出する働きをし、**肝臓の解毒作用**を高めてくれます。

精力増強



世界各国の歴代英雄たちに愛されてきた牡蠣は、精力アップに有効な成分が多く含まれています。その訳は、精子を作るのに欠かせないアミノ酸・アルギニンと微量ミネラル「亜鉛」のずば抜けた含有量にあります。アルギニンは精子の頭の部分を形成する主要成分であり、亜鉛はホルモンの分泌を活性化するのに役立ちます。特に亜鉛は、一回の射精で1~2mg失われるので不足すると精子の数が減り、精力が大きく減退します。またセレンも精子の増量に不可欠ですし、勃起や射精の中核は脊髄にあります。脊髄の働きにビタミン12が大きく関係しているとも言われています。このように牡蠣の有効成分の相乗効果が、強力な**精力アップ**をもたらしてくれるようです。**精力減退、インポテンツ、前立腺肥大、性器発育不全**などの男性にとっての様々な悩みも、多くの場合、亜鉛欠乏によるものなのです。

瘀血浄化



粘って流れにくい状態の血液を漢方ではお血と呼び、万病の原因にあげています。肝機能の低下によってお血が生じ、血中コレステロールが高い場合には、タウリンが肝臓でのコレステロールの分解を促進し、そして排泄を増やすことによって血中コレステロールを下げます。さらに、牡蠣には善玉コレステロールが多く含まれているので、血中コレステロールの上昇を防ぎます。以上のことから、血液の粘りが生じる為に発症する**狭心症・心筋梗塞・脳梗塞などの血栓性の疾患の予防**にも牡蠣のタウリンが有効です。

疲労回復



人は、カラダに疲労物質(乳酸)がたまると、疲れを感じます。エネルギーであるブドウ糖の燃えカスが乳酸を生じ、肩にたまると肩こり、筋肉にたまると筋肉痛冷える、頭にたまると頭痛などの症状を引き起こします。乳酸は血液が循環しているすべての器官で作られ、すべての乳酸は肝臓でのみ処理されます。そのためにも、いつも肝臓を元気にしておくことが大切。牡蠣に含まれるグリコーゲンは良質のエネルギー源として、疲労のもととなる「乳酸」の蓄積を抑え、肝臓の機能を高め、**疲労回復**や**体力増進**に役立ちます。また、タウリンとグリコーゲンが肉体的疲労のみならず、神経系のバランス回復などにも有効で、**内因性のうつ病改善**や**視力回復**にも効果が認められています。

顔色美麗



漢方の古典には、「牡蠣が女性の気力を高め、血液を増して美肌を保つ」と書かれています。牡蠣は鉄と銅の両方を含有していますので、日本人女性特有の**鉄欠乏症貧血の解消**に最適です。

牡蠣には、ほとんどの人に不足している亜鉛が食物の中で最も多く含まれているので、肌荒れを予防して皮膚の代謝を促し、皮下のメラニン色素を分解して、色白の若々しい**美肌**を作ります。ホルモンの形成・分泌の活性を高めまから、**生理不順**や**不妊症**、**更年期障害**などにも効果的です。

亜鉛が不足すると、細胞は活発に分裂できなくなってしまい、肌がかさつく**皮膚障害**、病気にやすくなる**免疫不全**となり、**味覚障害**などにかかってしまいます。亜鉛が不足すると、細胞は活発に分裂できなくなってしまい、肌がかさつき、病気にやすくなる**免疫不全**となり、**味覚障害**などにかかってしまいます。また、牡蠣に含まれるヨードやトリプトファンが、**艶やかな美髪**をつくるといわれています。

免疫向上



牡蠣は「海のミルク」とも言われるように、大変良質なタンパク質とグリコーゲン、ビタミン類、ミネラル豊富な食品で、18種類以上のアミノ酸も含んでいます。中でも、抗酸化物質として強力なグルタチオンを合成するアミノ酸(グルタミン酸・システイン・グリシン)を豊富に含むので、体内でグルタチオンを合成し、**活性酸素を除去**する働きをします。活性酸素の害から体を守ることは、**免疫機能を向上**させ、**老化を抑制**することになります。また、牡蠣に含まれる亜鉛は、細胞の老化を防ぎ、細胞が新しくなるDNA(核酸)の分裂に必要で、人間の根源である新陳代謝を支えています。

代謝促進



いつも手足の先が冷たい…特に冬は布団に入ってもなかなか温まれないと寝つきも悪くなります。牡蠣に含まれるアミノ酸、亜鉛などのミネラル、ビタミンなどの相乗効果で血液の循環が良くなり、女性の大敵、**冷え性**や**低血圧**の改善に効果的です。

東洋医学では「冷えこそ万病の元」と考えますので、「冷え性」は単なる「手足の冷え」だけでなく、痛みやコリ、風邪をはじめとする気管支炎や膀胱炎などの原因ともなります。