

天然タウリン

タウリンは構造的に硫黄を含んだアミノ酸(含硫アミノ酸)で、牡蠣には特に多量に含まれています。コレステロールは体に必要なものと、動脈硬化などを引き起こす有害コレステロールの2種類に分けられますが、タウリンには有害コレステロールの血中濃度を下げる作用があることが明らかにされています。

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、動脈硬化をはじめとする様々な生活習慣病を引き起こす、極めて危険な症状。

牡蠣に含まれるタウリンは、肝臓にたまった中性脂肪を排出する働きがあります。

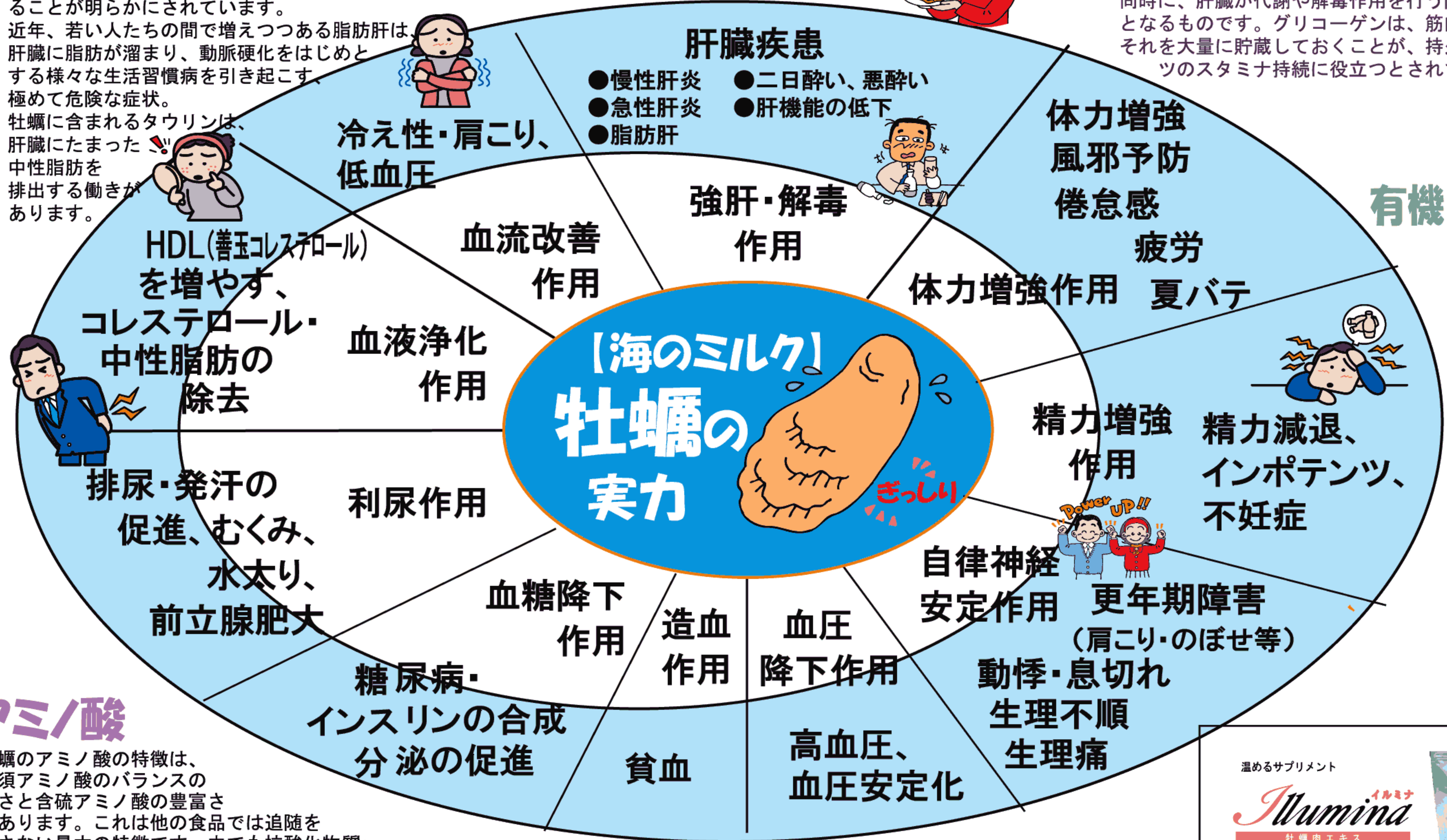
牡蠣は「海のミルク」と呼ばれるくらい栄養価が高い食品。



グリコゲン

牡蠣の栄養素で見逃せないものにグリコーゲンがあります。グリコーゲンは多数のブドウ糖が集まった多糖体で、脳の唯一のエネルギー源であると同時に、肝臓が代謝や解毒作用を行う際の原動力となるものです。グリコーゲンは、筋肉や肝臓にそれを大量に貯蔵しておくことが、持久性スポーツのスタミナ持続に役立つとされています。

有機亜鉛



アミノ酸

牡蠣のアミノ酸の特徴は、必須アミノ酸のバランスの良さと含硫アミノ酸の豊富さにあります。これは他の食品では追随を許さない最大の特徴です。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)豊富に含んでいるので、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。

牡蠣は、すべての食品の中で亜鉛含有量がダントツ！

温めるサプリメント

Mumina 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