

# 生きてる酵母【スーパーフローラ】

## 人はお産時に母親から受け継ぐ腸内環境が一生を決定づける！

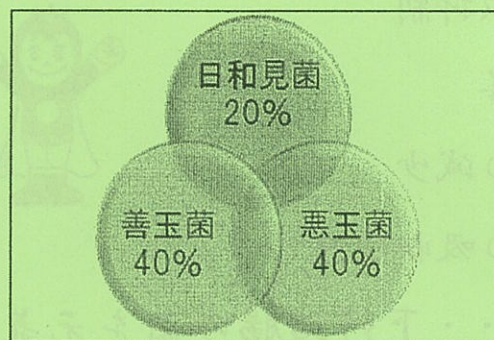
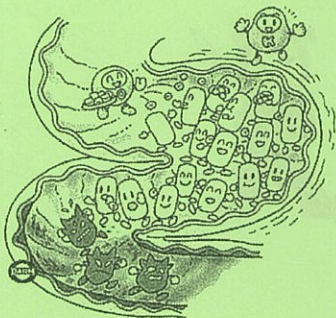
カバの赤ちゃんは、生後1週間以内に一度、母親のウンチを食べます。母乳を大量に飲む為、消化不良にならないよう母親のウンチに含まれる腸内細菌を取り込む為です。

人間の赤ちゃんも母親の産道を通る時や、産まれてすぐに母親と接触した時などに、お母さんから『腸内細菌』を受け継ぎます。赤ちゃんへの最初のプレゼントとして、腸内環境は日頃から整えておきましょう！

**正月の食べ過ぎをなかったことに！！体重ストップ！**

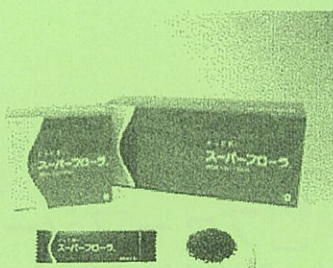
\* 酵母菌が糖質を食べてくれて有機酸を出して腸も元気にしてくれる！！  
更に3種類の食物繊維も含まれデトックスも出来ちゃう夢のような  
スーパーサプリメント！！糖質を餌にしてくれて無かった事に！！

腸内の理想的なバランス



《腸内のバランスは、善玉菌に偏っても悪玉菌に偏ってもいけません！！》

ビフィズス菌や乳酸菌を外部から取り入れることも大切ですが  
もともと腸内に定住するビフィズス菌や乳酸菌を  
増殖させることが、自然で大切なことなのです！



スーパーフローラは外からビフィズス菌・乳酸菌などを取り入れるのではなく、自身がもともと持っている【腸内に定住している】菌を酵母の力で増殖させ、腸内を理想的なバランスに整えます！





## スーパーフローラの最大の魅力

この処方が腸内環境を最大限に元気にさせる！！

- ① **オリゴ糖（ラフィノース）**・・・善玉菌を増やし腸内を発酵状態にし血流が良くなる！！
- ② **水溶性繊維（ペクチンなど）**・・・上行結腸の菌が元気になります！！炭水化物の消化・吸収を緩やかにし、血糖値の急上昇を防ぐ、コレステロールなどの余分な脂質を吸着し排出するなど、体への吸収を抑制する。整腸作用があります。
- ③ **難消化性澱粉**・・・横行結腸の菌を元気にします！
  1. 糖質の吸収抑制
  2. 脂肪の吸収抑制
  3. 便秘の改善
  4. 内臓脂肪の減少
  5. ミネラルの吸収促進
- ④ **セルロース**・・・下行結腸の菌を元気にします！！  
大腸がんの予防・デトックス・腸内環境の改善
- ⑤ **パン酵母**・・・糖質を炭酸ガスとアルコールに分解し酢酸を作る。血糖値抑制・便秘の改善・動脈硬化の予防。
- ⑥ **ビタミン・ミネラル・アミノ酸**なども含まれており毎日摂取したい食品ですね！！



〒187-0045  
東京都小平市学園西町2-18-4  
薬局 学園ファーマシー  
TEL 042-345-9000  
FAX 042-342-7252