

大自然の叡智で“生命エネルギー”を全開に！

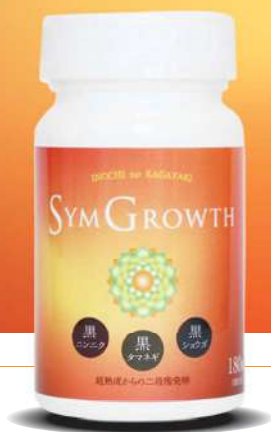
INOCHI no KAGAYAKI

SYM GROWTH

シングロウス

超熟成からの二段階発酵

シングロウスは、一人ひとりに本来備わる生命エネルギーを最大限に発揮させるために、日本に古くから伝わる発酵技術を用いて開発されたサプリメントです。原材料には、デザイナーフーズ(※)と定義された、野菜の中の王様として高く評価されている、にんにく、たまねぎ、しょうがを用いています。これらを自らに備わる酵素で熟成させ、熟成の極みである完熟を超えた超熟成を行い、その後に麹発酵、乳酸発酵の二段階発酵を行っています。



このような自然の摂理に則した発酵方法を用いることで、原材料に含まれる天然由来の機能性成分ファイトケミカルを損なわないようにしています。大自然の叡智とも言える天然由来の機能性成分と、微生物が発酵のプロセスで生み出す夢の天然成分バイオジェニックスを取り入れ、元気はつらつの笑顔で充実した毎を送りましょう。

※デザイナーフーズは、アメリカ国立がん研究所が中心となって提唱した、がん予防効果が期待される食品です。

生命エネルギーを旺盛にする天然由来の食品原料



黒
ニンニク

にんにく



黒
たまねぎ

たまねぎ



黒
ショウガ

しょうが

古くから健康増進やスタミナアップに用いられてきた食材。代表的な硫黄化合物のアリシンは、発酵によってビタミンB1と結合してアリチアミンに変わり、エネルギーの生成を促して疲労回復を早めます。にんにくは免疫力を高め、めぐりを促し、胃腸の働きを活発にすることから、元気を引き出す食材の代表格と位置づけられています。自己発酵させた発酵黒にんにくは、特有の不快臭が少なく、抗酸化力は生にんにくと比べ約10倍、ポリフェノールも約10倍になることが明らかになっています。

古代エジプトのピラミッド建設の際に、滋養食品としてにんにくと共に支給されていた食材。シクロアリインなどの硫黄化合物や、ケルセチンを多く含みます。シクロアリインはめぐりを促す作用や肝臓のサポート、代謝アップに、ケルセチンは高い抗酸化性が生活習慣による不調の予防に期待されています。自己発酵させた黒たまねぎは、シクロアリインは生たまねぎと比べ30倍、ポリフェノールは約3倍に、ケルセチンは吸収に優れたアグリコンタイプに変わります。

世界各地で香辛料や民間療法に用いられている食材。ジンゲロールとショウガオールという優れた抗酸化性や抗炎症性、抗菌性、ほかほか効果が知られ、健康を支える様々な機能性が多方面から注目を集めています。自己発酵させた黒しょうがは、ほかほか成分のショウガオールが、生しょうがに比べ約57倍、乾燥しょうがの15倍になることが明らかになっています。ほかほか効果は広い世代から注目され、冷え対策やスッキリボディづくりを目指す老若男女に喜ばれています。



風化貝
カルシウム

北海道八雲町の黒松内断層に露出する、約2000万年前のカミオニスキ貝の化石層から得られる貝化石。風化しているため活性が穏やかで、結晶構造も特有なことから、人体に有益なカルシウムとして評価されています。骨の不調対策に一目置かれる信頼と実績があります。

さらに



オニオンピール
パウダー

たまねぎの皮に含まれるポリフェノールの一種ケルセチンは、野菜の中でも特に多く、めぐりを促す作用や脂肪吸収を穏やかにする働きが期待され、健康法として煎じて飲まれています。また食物繊維やカリウム、カルシウム、鉄分などのミネラルも含まれています。

超熟成からの二段階発酵は まさに“大自然の叡智”

シングロウスは、主な原材料であるにんにく、たまねぎ、しょうがを、自らに備わる酵素の働きでホールのまま熟成させ、熟成の極みである完熟を超えた超熟成を行い、その後に麹発酵、乳酸発酵の二段階発酵を行っています。麹菌による好気発酵で素材を細かく分解して栄養素を吸収しやすい状態にし、さらに乳酸菌による嫌気発酵では、味噌をつくるようなプロセスで栄養素の再合成が進みながら熟成します。超熟成からの二段階発酵は、日本に古くから伝わる、まさに大自然の叡智を応用した製法です。

こんな方にオススメ！

- 元気がでない
- すぐに疲れを感じる
- 体の不調が気になる
- 疲れが取れない
- 体力に自信がない
- 気分の浮き沈みがある
- お腹の環境がよくない
- 冷えに弱い
- めぐりが滞りがち
- ストレスに弱い
- 積極的な人生をおくりたい
- 潜在能力を発揮したい

よろこびの声がいっぱい！

※体感には個人差があります。

- シングロウスを飲むようになってから、夏バテすることがなくなりました。夏でも体を動かすことが苦になりません。暑さに弱い体質だったのが嘘みたいです。
- 梅雨時期から夏にかけての季節の変わり目は必ずと言って良いほど体調を崩していましたが、今年はそれがありませんでした。
- シングロウスは、からだの隅々まで活性化する働きがあるように感じます。体が若い頃のように整っていくのを実感します。
- 仕事でハードな日々が続いてもあまり疲れを感じません。まるで若い頃のように踏ん張りがききます。夜はぐっすり眠れて、とてもよい循環が起きているように思います。
- 歯がぐらぐらして諦めるように言われていましたが、いつの間にか腫れも痛みも違和感も無くなって気にならなくなりました。
- 熱っぽかったのでシングロウスを10粒飲んだら次第に体がラクになって仕事を休まなくてすみました。いつもなら寝込むような状態だったので体が強くなっているように思います。
- シングロウスを飲み始めてから肌の調子がとても良いです。肌に透明感がでて、以前よりワントーン明るくなりました。
- シングロウスを飲んでからトイレタイムがスムーズになりました。以前よりお腹がすくので若い頃のように食べられます。食事が美味しく感じるようになったのも嬉しいです。
- パソコンを長く使っていると、疲れと共に目がかすんで見えにくくなっていたのですが、それが無くなりました。
- シングロウスを飲み始めてから体が冷えません。寒い思いをすると調子が悪くなるので夏でも腹巻をしていましたが、今年はまったくしませんでした。体の中から熱が作られているのを実感します。
- とにかくお腹が空きます(笑)。そして何でも美味しく感じるようになりました。子供の頃ってこれが普通だったんでしょうね。
- お陰様で毎日快便です♪前の晩に食べすぎても朝はいつもスッキリ。体調を崩すことも無く、めっちゃ調子が良いです。
- 旅行に行って山登りと初めてのシュノーケリングを楽しみました。ハードなスケジュールだったので筋肉痛になると思いきや、疲れは残らないし痛みもありません。びっくりです。

開発者からのメッセージ



山梨事務所代表
波動研究家

HADO-Intelligence Theory 提唱者

山梨浩利さん

シングロウスを開発するにあたり注目していた元素が硫黄(硫黄化合物)です。硫黄は、健康を支える上で重要な役割があるからです。硫黄のニオイで代表される食材はにんにくで、わさびや玉ねぎも同様です。キャベツの甘みや旨み、おでんの大根の旨みは、まさに硫黄の味です。

シングロウスの主な原材料は、デザイナーフーズと定義された、野菜の中の王様として高く評価されているにんにくや玉ねぎ、しょうがといった硫黄を含む野菜です。にんにくや玉ねぎのような球根、しょうがは根っこ、これらはいのちの源と言えます。これらを自然の摂理に則した方法で発酵させ、素材に含まれる天然由来の機能性成分、すなわちファイトケミカルを損なわないようにしています。こうして取り入れることが健康を支える上で最も大切です。これがシングロウスの最大の特長と言えるでしょう。

具体的には、素材に備わる酵素の働きで、自然の姿のまま少しずつ熟成、発酵させます。こうすると食材自体が永眠的なプロセスを辿ります。素材の良さを損なわずに熟成させる、いわゆる完熟の極みです。その後に麹菌を用いて発酵させます。麹菌の発酵は酸化反応ですから、私達が食べ物を咀嚼してバラバラにする行為と似ています。分子や元素の状態に分解していくのが麹菌による好気発酵で、私たちが自分で咀嚼する以上に吸収しやすい状態にしてくれます。

そして最後は乳酸菌を加えて嫌気発酵をします。これは味噌をつくるような発酵です。熟成させる工程でもありますが、私たちの食べる行為に置き換えると、食べたものを腸内で嫌気発酵させて合成反応が始まることと同様です。これらの工程を2か月間かけて行います。熟成の極みである完熟を超えた超熟成、そこからの麹発酵、乳酸発酵を行う二段階発酵です。このような自然の摂理に則した発酵方法でにんにくや玉ねぎ、しょうがを発酵させてつくったのがシングロウスです。

シングロウスの“グロウス(Growth)”は、成長や育むという意味です。微生物や酵素、大自然の産物を、自然の摂理に則した状態で体内に取り入れ、生体および細胞に大自然の摂理や法則(インテリジェンス)を学習させることが、生命活動を正しく営むうえで必要な“育”だと考えています。

Sym Growth シングロウス

8,640円(本体価格8,000円+税)

原材料名 : 発酵黒タマネギパウダー(国内製造)、発酵黒ニンニクパウダー、風化貝粉末、オニオンピールパウダー、発酵黒ショウガパウダー

内容量 : 46.8g(260mgx180粒)

賞味期限 : 製造日より2年

保存方法 : 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

お召し上がり方 : 1日に6粒を目安に、お水またはぬるま湯でお召し上がりください。

■ 栄養成分表示(1粒あたり)

エネルギー 0.80kcal、たんぱく質 0.033g、

脂質 0.002g、炭水化物 0.162g、

食塩相当量 0.0006g

