

大変長らくお待たせしました

アミノストライクがリニューアルして 販売を再開します！

価格は
そのまま！

新しいアミノストライクの特徴！

私たちの「アミノストライク」は、従来のビール酵母から、よりやさしく続けやすいパン酵母由来へとリニューアルしました。

パン酵母の細胞壁には、アミノ酸だけでなく腸内の善玉菌を育てるβ-グルカンやマンナンなどの食物繊維がたっぷり。これらは腸内で短鎖脂肪酸を生み出し、腸内環境を整えながら、栄養の吸収効率もサポートします。

また、パン酵母はクセの少ない風味で、毎日の習慣に取り入れやすいのも魅力。必須アミノ酸※の量もこれまで以上にアップしました！

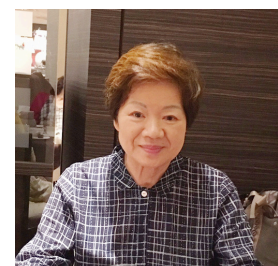
リニューアルしたアミノストライクで内側からの元気と美しさを応援します！ ※メチオニンを除く

院長・屋比久勝子からのメッセージ

身体が疲れたとき、心まで少し重く感じることはありませんか？ そんな時こそ、身体の土台である『アミノ酸バランス』を整えることが大切です。

アミノストライクは、生命活動に欠かせない必須アミノ酸9種類をはじめ、全てのアミノ酸をバランスよく含有。更にβグルカン890mg、マンナン1,338mgなどの食物繊維を配合し、疲労回復、免疫力サポート、美容ケアの全てを一度に叶える健康サプリメントです。

琉球の温もりを感じる自然の力で、からだ本来の“温かいエネルギー”を呼び覚ましましょう。



院長 屋比久 勝子

「パン酵母由来プロテイン」について

「酵母」は、ビール、ワイン、ウイスキーなどの酒類、味噌、醤油等の調味料、パンの製造に欠くことのできない微生物で、たんぱく質（アミノ酸・ペプチド）、ビタミン、ミネラル、核酸などの栄養成分に富んでいます。

その酵母からエキスを抽出したものが主に調味料として使用されている「酵母エキス」で、「酵母エキス」の製造過程で取り除かれる副産物が「酵母細胞壁」です。新しいアミノストライクは「酵母細胞壁」に含まれる食物繊維やたんぱく質の栄養素が豊富に含まれています。

アミノストライク成分比較表 (1日10gあたり)								
成分	旧	新	単位		成分	旧	新	単位
エネルギー	33.5	33	kcal		核酸	120	—	mg
たんぱく質	3.54	4.08	g		エルゴステロール	7.4	—	mg
脂質	0.6	0.69	g		β グルカン	—	890	mg
炭水化物	5.07	4.34	g		β -1.3グルカン	860	—	mg
糖質	1.87	0.88	g		L-アルギニン	251	253	mg
食物繊維	3.2	3.46	g		ヒスチジン	81.3	93	mg
食塩相当量	0.059	0.02	g		チロシン	120	139	mg
カルシウム	1.8	5.36	mg		イソロイシン	154	192	mg
マグネシウム	8.2	4.39	mg		バリン	190	224	mg
カリウム	53.2	—	mg		グリシン	152	171	mg
亜鉛	0.09	1.28	mg		グルタミン酸	445	469	mg
鉄	0.28	0.15	mg		スレオニン	203	235	mg
セレン	2.1	0.02	μg		トリプトファン	85	120	mg
ビタミンB 1	0.9	0.9	mg		コリン	16	—	mg
ビタミンB 2	1.5	1.5	mg		マンナン	—	1338	mg
ビタミンB 6	0.12	0.01	mg		β -1.6グルカン	256	—	mg
ナイアシン	1.4	0.41	mg		リジン	262	310	mg
パテントン酸	0.05	0.12	mg		フェニルアラニン	159	175	mg
葉酸	0.1	10.66	μg		ロイシン	260	295	mg
					メチオニン	60	57	mg
					アラニン	245	217	mg
					プロリン	139	153	mg
					セリン	212	203	mg
					アスパラギン酸	350	384	mg
					シスチン	40	32	mg
					※赤字は必須アミノ酸			