



# SR-III LPS

桜乳酸菌発酵液  
健康&美肌潤いサポート  
自然由来成分

体内美容飲料



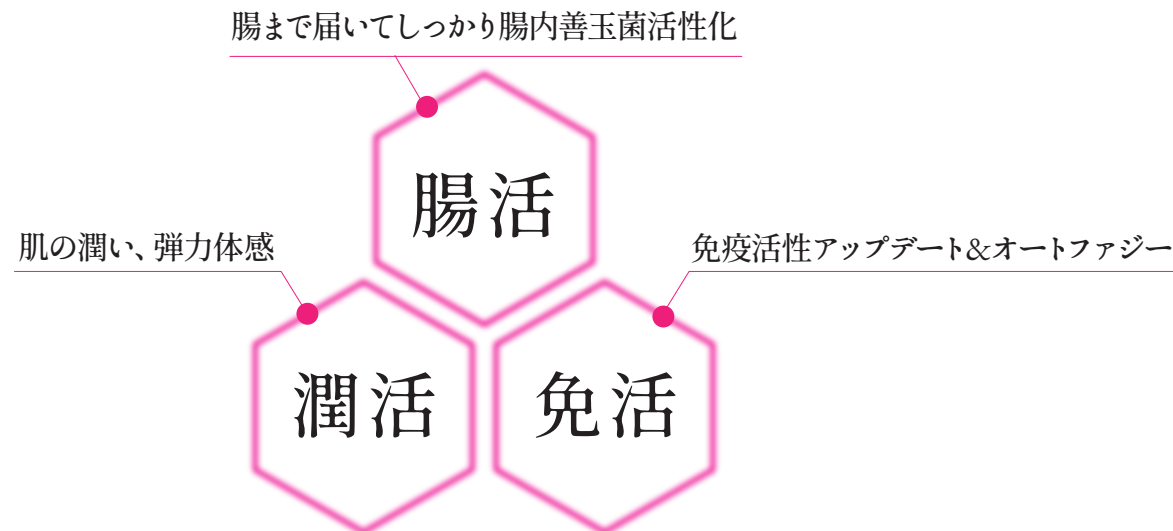
## 桜発酵甘酒の原点→ 発酵

日本古来の伝統の食は体に良いと言われています。

「米糠・大豆・小豆」と「漬物・味噌・醤油等」と「発酵」を組み合わせることで我々日本人は、体の中から健康を得ています。

### 日本の国花「桜」

日本の伝統のスーパーフード「玄米」と「発酵」を組み合わせることで本当に体に良い栄養素をより速く効率よく「吸収」させることで若さと健康美の体感型商品を創り上げる。



日本の伝統的な甘味飲料、

甘酒



日本の伝統的な甘味飲料で、米麴と米あるいは、  
酒粕を原料として作られます。

正月には、神社で参拝客に甘酒をふるまったり、  
農家では収穫を感謝するため甘酒を出したり、  
祭りに甘酒を供える風習が残っている土地もあります。

夏には、甘酒を飲むと夏バテを防ぎ、  
体力回復効果があるといわれています。

一般的ヨーグルトは



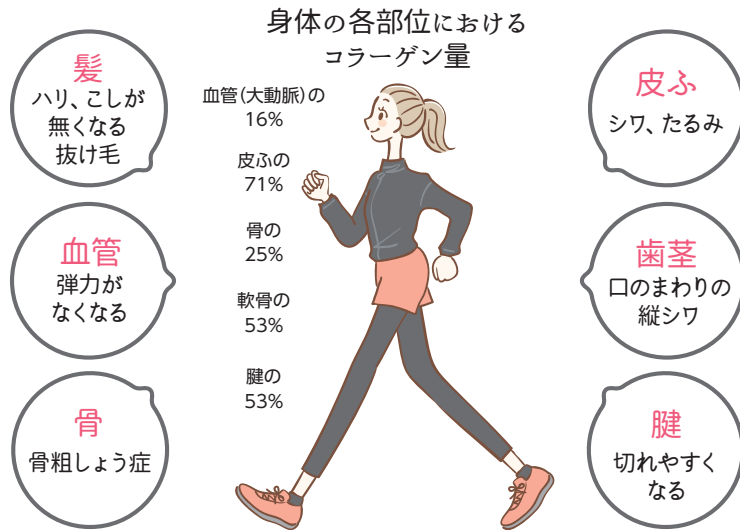
一般にヨーグルトは、「発酵乳」と記載されています。

発酵乳とは、ミルクを乳酸菌や酵母の働きで発酵させたものです。

牛やヤギ、羊、水牛、馬などの乳を原料として発酵させたもので  
保存性が高い食べ物です。

ヨーグルトは、日本では、整腸作用が期待出来るといわれています。

## コラーゲンの仕組み



3つのアミノ酸が結合してできた「3重らせん構造」で、人の皮膚や骨、臓器、血管等を構成するたんぱく質の約30%がコラーゲンでできています。その中でも皮膚のハリや弾力を支える真皮層の繊維成分の約80%がコラーゲンで、年齢と共にコラーゲンの産生が衰え老化へと進んでいきます。

## コラーゲンの一般背景

一般的に人は、動物性のたんぱく質を摂取して体内でコラーゲンを作り出して、肌・骨・血管等を再生しています。しかし、加齢、化学成分等を含むバランスの崩れた栄養成分の吸収、ストレス等によってターンオーバーサイクルが遅くなり老化の一途たどっていきます。結果としてシミ・シワ・膝腰関節等の痛み、筋肉の衰えが生じて体の動きがどんどん鈍くなる老化現象に至ります。



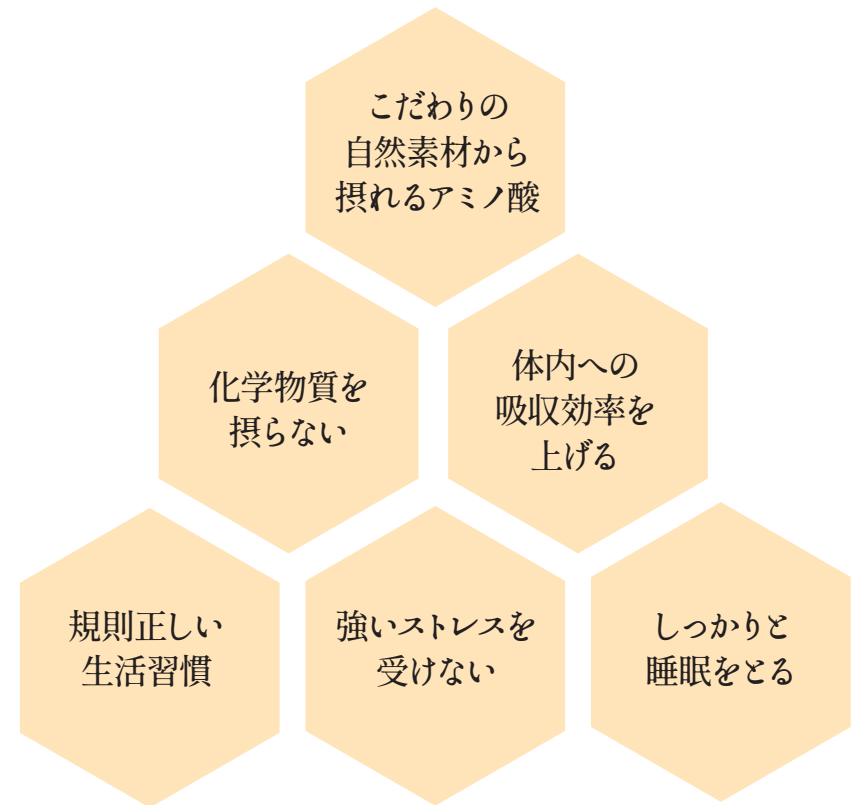
セラミドの

仕組み

私たちの肌は、  
皮膚表面からわずか20ミクロンの角層で守られています。  
表皮のターンオーバーで表皮細胞が健全な角質細胞（ケラチン）と  
細胞間脂質（セラミド）をつくるまで約14日間を要します。

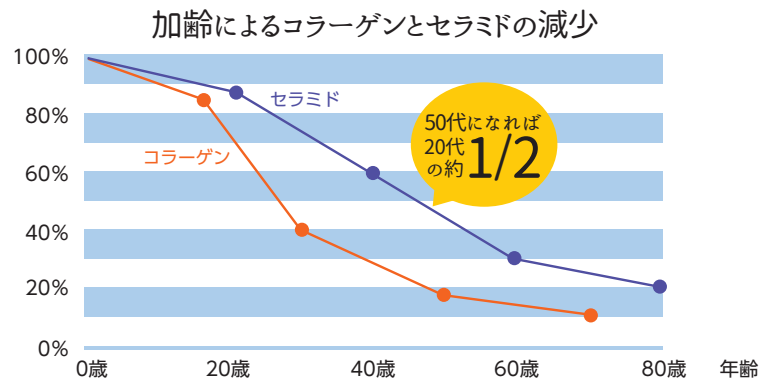
角質細胞と角質間脂肪は、  
肌としての壁と壁をつなぐセメントの関係です。  
ただ、肌は単なる壁でなくて体の動きに合わせて弾力性や  
柔軟性と外敵が侵入できないように強固でなければなりません。  
さらに肌は毎日代謝し新しく構築されています。  
この高度な体のシステムの主成分が「セラミド」です。

体内でコラーゲン・セラミドを  
作り出すために必要なこと？



## 体内コラーゲンの減少の 要因

- ・コラーゲンの元となる栄養成分バランスの崩れ人間が、大量生産による化学的にコラーゲンの元となる栄養成分を作り出してしまった。
- ・体内でのコラーゲン産生、吸収効率が弱くなってしまった。
  - ・コラーゲン、セラミド共に50代になると20代の約半分になるといわれています。



## どのように体内でコラーゲンを作り出す？

食事で摂ったたんぱく質は、腸内でアミノ酸に分解されコラーゲンとして再生されます。また、コラーゲンとして摂っても「コラーゲンペプチド」の低分子アミノ酸となり、再びコラーゲン合成に入ります。

## 皮膚でセラミドを作り出す

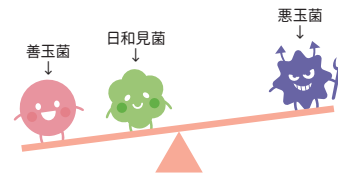
体内でアミノ酸(セリン)と脂肪酸(パルチン酸)が結びついてスフィンゴシン(セラミドの基本構造)となります。セラミド合成のためには、乳酸菌・酵母発酵による弱酸性化の体内環境がフォローとなります。

## 人と腸内細菌との 関係



人は、生まれてすぐにお母さんの母乳を通して腸内細菌を引き継ぎ人生を腸内細菌に腸という棲家を提供し、腸内細菌が生み出す栄養素を貰う共生関係の人生を過ごします。

## 腸内細菌と良い 関係



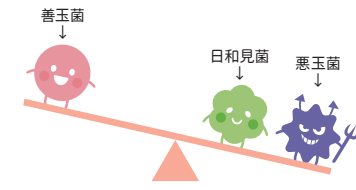
腸内善玉菌優勢



腸内環境正常化

善玉菌優勢の発酵状態で、体内に必要な栄養素を取り込み綺麗な血液として細胞再生に働きかけてくれます。

## 腸内細菌と悪い 関係



腸内悪玉菌優勢



腸内腐敗

悪玉菌優勢の腐敗状態で、体内に糖・脂肪・コレステロールをどんどん取り込んで細胞を老化へと導いていきます。

## 桜の花から抽出の乳酸菌

日本国花である桜の花から抽出の植物性桜乳酸菌の特許取得腸にとって=腸内細菌にとって優しい成分を摂取しようと考え抜いて、発酵培地成分を日本古来のスーパーフード「玄米」として取り入れました。

## 米の栄養素

全体の栄養100%とするとみんなが普段食べている

白米の栄養成分は、10%以下です。

普段捨ててる糠に90%以上の体に優しい栄養素が含まれています。

その栄養素は、肌の潤い、弾力をまもってくれるセラミド、

GABAを含んでいます。

## 無農薬玄米(自然由来成分)を桜乳酸菌で発酵

玄米を桜乳酸菌・酵母で発酵することで即吸収のナノ化を実現し、その発酵栄養素が腸内細菌の活性となる短鎖脂肪酸で、さらに発酵セラミドになり細胞の栄養素として届けられます。

## 体内でコラーゲン・セラミドを作り出す桜乳酸菌発酵

腸活

潤活

＼発酵パワー／



酵母発酵

37兆個の細胞への発酵栄養成分

桜乳酸菌発酵から生まれる成分



セラミド・GABA・LPS



大豆



小豆

イソフラボン・レシチン + ポリフェノール・鉄分・葉酸



ビタミンC

# 免疫UPデート 免活

和食の原点「米」  
からの  
「米糠由来成分」  
**LPS素材**

2011年に  
「自然免疫の活性の研究」  
でノーベル賞を受賞  
**LPSの背景**

人が本来持っている  
自然免疫の  
アップデート成分  
肌、血液、骨、免疫  
**LPSの働き**





## SR-IIIの特徴

- ・腸内善玉菌活性
- ・整腸作用
- ・便秘促進
- ・血液再生
- ・免疫活性
- ・即効率吸収
- ・美肌、弾力性
- ・バランス栄養成分吸収
- ・美味しさ
- ・疲労回復
- ・体力回復

## 11のfree

動物性素材、合成甘味料、添加物、着色料、  
保存料、香料、小麦粉、防腐剤、増量剤、  
酸化防止剤、安定剤

グルテンフリー：小麦不使用


## 含有健康、美肌成分

自然由来素材に含まれる栄養成分

- ・セラミド
- ・イソフラボン
- ・レシチン
- ・サポニン
- ・葉酸、ビオチン、パントテン酸、ニコチンアミド、ビタミンB群
- ・ビタミンC (ローズヒップ由来)
- ・鉄分、カルシウム、マグネシウム、等
- ・GABA
- ・エクオール
- ・ポリフェノール
- ・LPS (免疫活力)

## 原材料

発酵液(無農薬玄米粉(国産)、大豆粉(国産)、小豆、  
桜乳酸菌、酵母)(国内製造)、ローズヒップエキス末、  
米胚芽抽出物(米由来グルコシルセラミド含有)、  
米粉抽出物(リボポリサッカライド含有)/クエン酸、VC





## こんな人に

### 肌の潤い

#### 潤い体感肌、 吸収サポートの常備！

- ・肌再生が落ちてきたと感じる人。
- ・体の中から細胞の若返りオートファジー。
- ・肌の張り、潤いが無くなってきた。
- ・顔のたるみが目立ってきた。
- ・シワがどんどん増えて肌の老化が目立ってきた。
- ・肌の乾燥、ガサガサでかゆい。
- ・足裏がガサガサで硬くなってきた。
- ・髪の毛が弱く、薄くなってきた。

### 疲労回復

#### 毎日1本、 疲れた時の疲労回復に！

- ・どんどん衰えていく筋力回復フレイル対策に。
- ・最近、急に疲れやすくなった。
- ・スポーツした後、中々回復しない。
- ・関節の痛みで辛い。
- ・足腰がギクシャクして歩きづらい。
- ・ちょっと無理をすると疲れが取れない。

### 健康生活

#### 家族みんなの健康、 元気の素！

- ・毎朝のタヨリがなかなかこない。  
スッキリしたい。
- ・体の中から健康で美しくありたい。
- ・偏食しがちでバランスの取れた栄養を  
手軽にとりたい。
- ・忙しくて食事が不規則だ〜。
- ・寝つきが悪い、グッスリ眠れない。

### チェック POINT

- ☑1. 他との違い差別化されてるか！
- ☑2. 甘味料、添加物が入っていないか！
- ☑3. 化学物質、増量剤が入っていないか！
- ☑4. 植物性かどうか！
- ☑5. 甘酒とヨーグルトさらに美容効果が  
一体化かどうか！
- ☑6. 吸収性どうか！
- ☑7. 体感どうか！潤い感じるか！
- ☑8. 弾力、ハリ感じられるか！