

# 発酵高麗人参

## 【発酵高麗人参の製造方法】

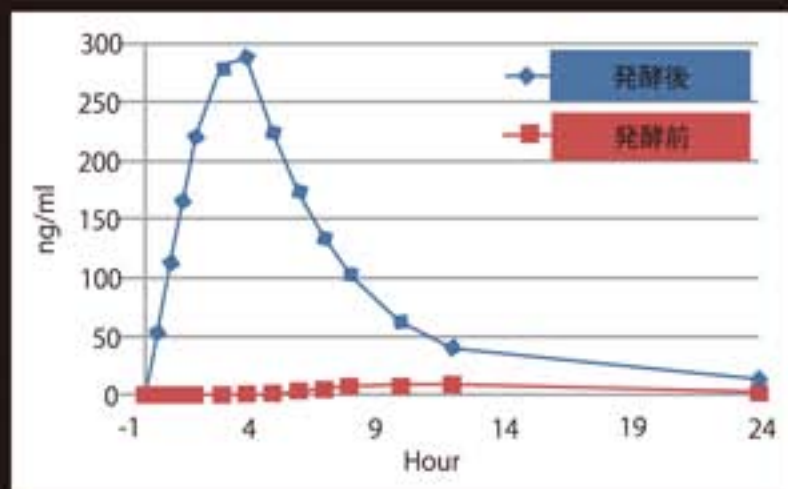
新鮮な水参をそのままを乾燥したもの(生干人参根)を使用。白参とは違い、サポニンが豊富に含まれる皮を残して乾燥しているのが特徴です。また、紅参と違い、熱をかけないので成分の変化や損失もありません。

乾燥物からエキスを抽出し、減圧濃縮をかけた後、酵素で効率よくサポニンを分解していきます。



## 【発酵高麗人参の特徴】

高麗人参の有効成分であるサポニンは、そのままの形では吸収できません。腸内の善玉菌により分解され、初めて吸収されます。発酵することで、予め分解しておくことで、高い吸収力を示しています。



最大値到達速度

**4倍**

発酵高麗人参は摂取後4時間で最大値を示します。発酵することで、早い効果が期待できるようになっています。

吸収量最大値

**15倍**

通常の高麗人参よりも15倍の吸収量があり、摂取量を減らしての配合も検討することが可能になります。



醗  
酵

高麗人參の力を最大限に活かす  
それが醗酵です

高麗人參

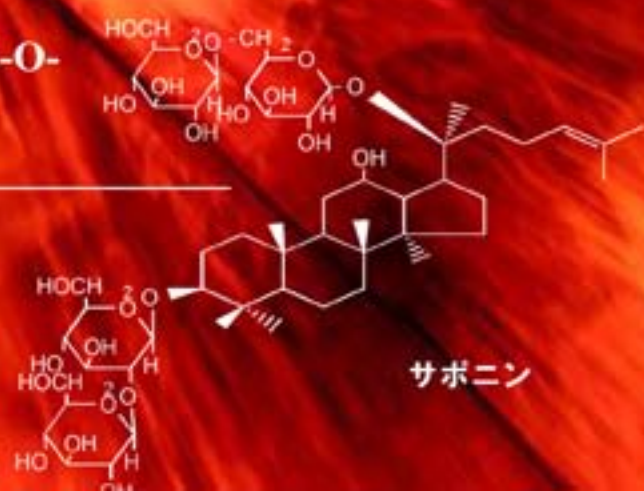
# 高麗人参とは・・・

古来から生薬の王様と言われ、健康食品の代表格ともいえます。  
有効成分としてサポニンが挙げられます。

## 高麗人参に含まれるサポニン類

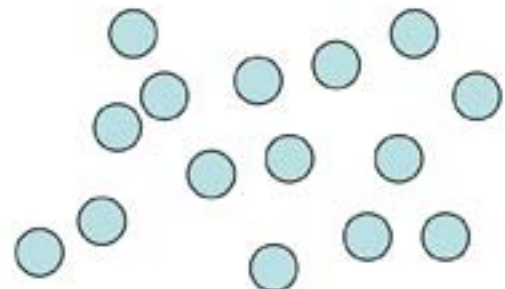
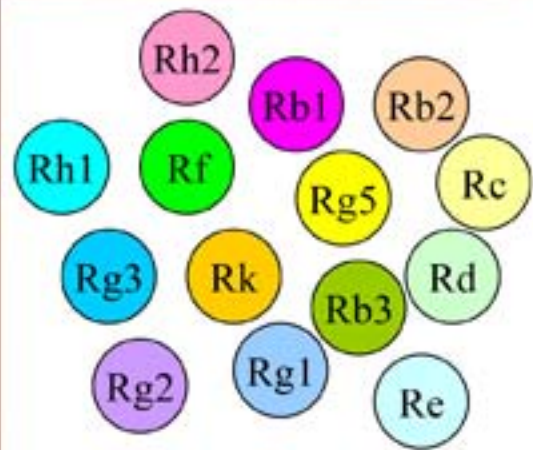
Ginsenoside	R1	R2	R3
ginsenoside-Rb1	Glc-Glc-	Glc-Glc-	H
ginsenoside-Rb2	Glc-Glc-	Ara(p)-Glc-	H
ginsenoside-Rb3	Glc-Glc-	Xyl-Glc-	H
ginsenoside-Rc	Glc-Glc-	Ara(f)-Glc-	H
ginsenoside-Rd	Glc-Glc-	Glc-	H
ginsenoside-Re	H	Glc-	Rha- Glc-O-
ginsenoside-Rf	H	H	Glc-Glc-O-
ginsenoside-Rg1	H	Glc-	Glc-O-

※高麗人参サポニンは30種類以上存在するといわれています。



# 誰にでも合う高麗人参 醗酵高麗人参

高麗人参には様々な効果が知られているが、体質や腸内環境などにより効果に個人差が現れます。その原因が、サポニンを分解する酵素を人が持ち合わせていないこと、サポニンの形では吸収されないことに由来します。



サポニンの形では吸収できません

**代謝性物質**

化合物K(compound K)

20-O-(beta-D-Glucopyranosyl)-20(S)-protopanaxadiol

この形で吸収されます

サポニン

腸内の善玉菌が多い

↓  
吸収される

↓  
効果がでる

腸内の善玉菌が少ない

↓  
吸収されない

↓  
効果がでない

個人差がでる

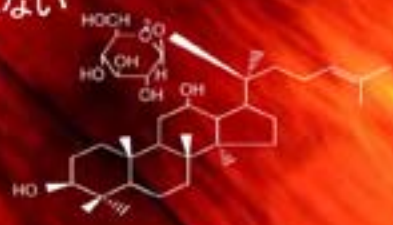
代謝性物質

腸内の環境に依存しない

↓  
吸収される

↓  
効果がでる

個人差がでない！！



# 醱酵高麗人參

ができるまで

高麗人參にはそのまま生の状態を『水参』、皮を剥いて乾燥させた『白参』、蒸した『紅参』が一般的です。しかし、今回の醱酵人參は『生干人參』という珍しい形で濃縮をかけ、酵素処理することで、的確に代謝性物質の濃縮を行っています。

## 生干人參根

(しょうほしにんじんこん)

新鮮な水参をそのまま乾燥

白参とは違い、サポニンが豊富に含まれる皮を残して乾燥しているのが特徴です。また、紅参と違い、熱をかけないので成分の変化や損失もありません。



主根



側根

## 含水アルコール抽出

水に溶けやすい成分とアルコールに溶けやすい成分を、無駄なく抽出

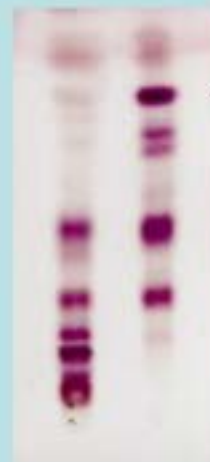
## 減圧濃縮

熱をかけることなく、じっくり水分とアルコールを飛ばすことで、成分の損失を最小限に抑えて濃縮



## 酵素による醱酵

高麗人參濃縮エキスに酵素を加えることで、サポニンを分解し、体内に吸収できるサポニン代謝性物質にします



A B

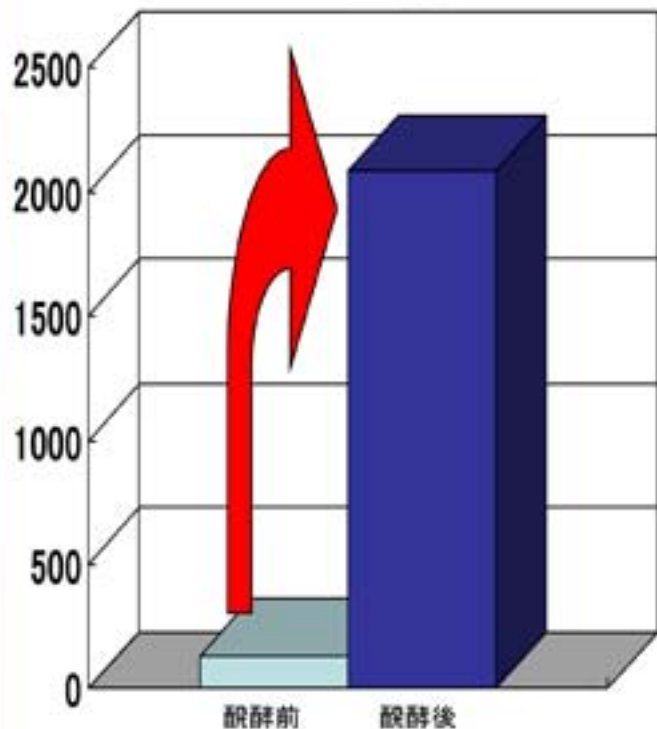
A: 醱酵前

B: 醱酵後

# 醱酵高麗人参 の優位性

醱酵前(高麗人参濃縮エキス)と比較して、代謝性物質の吸収量は15倍、吸収速度は4倍となります。逆これは、醱酵しなければサポニンはほとんど吸収されていないことを意味します。

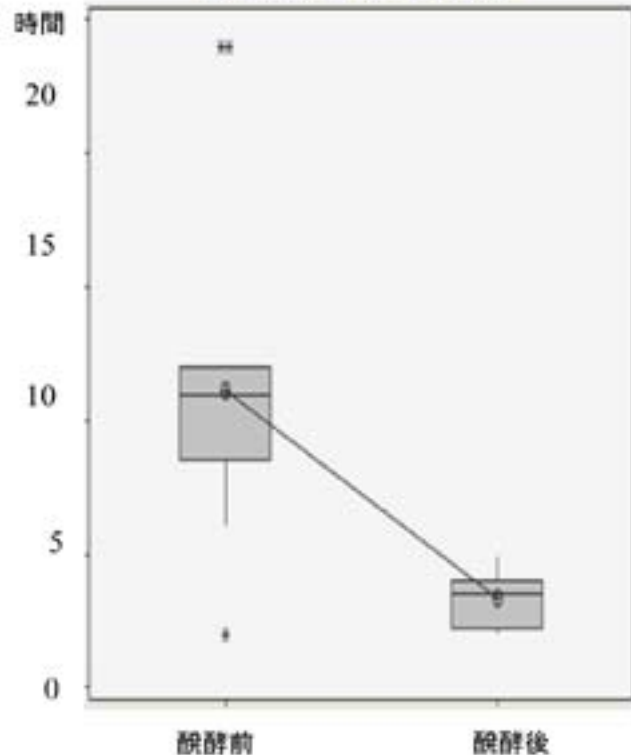
血中濃度



高麗人参の有効成分である代謝性物質は醱酵前に比べ吸収量は

**15**  
倍

最高血中濃度到達時間



高麗人参の有効成分である代謝性物質は醱酵前と比べ吸収される早さは

**4**  
倍

# 醗酵高麗人参でできること

- 高麗人参商品の差別化ができます
- より高い効果を期待できます
- 添加量を減らすことができます
- エビデンスも充実しています
- ポジティブリスト525項目クリア

# 高麗人参物語

高麗人参に最適な国『韓国』

水はけの良い土地  
冬の厳しい寒さ  
夏の十分な雨



2年前から予定地を管理し、栽培準備をします。

自然肥料としてモロコシ等を栽培し、すき込み、青草、ワラデ腐葉土を作ります。



傷付かないように慎重に種をまき、1年間苗を育てます。



間隔、角度も正確に決められています。



種は4年に1回収穫の時期が来ます。



日除けを作り、朝日だけ当たるようにします。



細いひげ根1本も折れないように慎重に手作業で収穫します。