

# ザクロジュースと濃縮ザクロ御膳の比較

参考までに人気のザクロジュースと濃縮ザクロ米の作用や含有成分等を比較しました。



日本人のアンチエイジングにご飯αでチャレンジ

	種別 項目	ザクロジュース	濃縮ザクロ米
作用	噛む(食べる)	無し(飲む)	有り:唾液による免疫力アップ 脳の働き活発化
	消化	無し(胃を通過)	有り:3時間かけてゆっくり消化
	吸収	有り:腸へ直入で即吸収 血糖値急上昇	有り:ゆっくり吸収 ドロドロの消化物を吸収
	旨味	有り:商品により様々	有り:甘くてモチモチ感
含有成分	食物繊維	殆ど無し	有り:寒天・ライ麦・米に含有 腸内善玉菌の必須栄養素
	乳酸菌	殆ど無し	有り:機能性乳酸菌K-1含有 約700億個/100g
	オリゴ糖	殆ど無し	有り:約1500mg/100g含有 腸内善玉菌の必須栄養素
	コラーゲン	殆ど無し	有り:約500mg/100g含有 女性に嬉しい成分プラス
	ザクロ	有り:商品により様々 水分がベースである	有り:約3個~7個分/100g 乾燥ザクロ粉末を米に融合
	長寿の鍵!成分	△有り:ザクロ成分のみ	○有り:ザクロとライ麦 ザクロとライ麦と一緒に撮れる

※記載の数値は弊社推計による参考値です。

## 何故、濃縮ザクロ御膳!:何故お米がベースαなの?

3000年の米食文化を有する日本人のDNAは、米食が最も適合し、腸内環境や腸内細菌も適応しています。日本人の腸内細菌は炭水化物の分解能力に優れ、プリボテラ菌が多く短鎖脂肪酸等を作り出し、短鎖脂肪酸は腸内悪玉菌の増殖を抑え、善玉菌を増やし腸内環境を整える有益な栄養素です。

米は食品の中で最も消化吸収性に優れ(98%)、炊飯によるβ澱粉~α澱粉化により融合成分と同化されて付加成分の吸収率アップが期待されます。

又、お米は糖質の塊として敬遠されがちですが、実質は30%強ですし、糖質値の上がりやすさ示した数値GI値は88でパン等の値95よりも低く血糖値を上げにくいとされています。

基本的な考えとして、永年の遺伝体質により合う合わないの適応食材も異なり、例えば後発の牛乳等の乳製品やアルコール等は日本人は分解能力が低いとされていますし、逆に海藻等は欧米人には分解できないと言われています。国内での生産が少ないザクロやライ麦にしても日本人への適応性については不明なこともあり、適応性が明確な主食の米と融合同化した摂取がベストであると考えます。

以上の理由により、ほぼ毎日食べる主食の米とザクロとライ麦等を加工融合した「濃縮ザクロ御膳」を一緒に摂取する事を推奨いたします。【濃縮ザクロ御膳含有素材】



企画開発:有限会社マインドバンク