

おなかが健康だから 身体も元気に美しく!

体内フローラサプリメント

なっとう健美

身体の内部から
健康とキレイをサポート

納豆の栄養成分一例

大豆 イソフラボン ナットウキナーゼ ポリアミン

レシチン サポニン ビタミン各種

など

GMP
工場

2粒で
3kcal

無臭
加工

植物性
カプセル

北海道産
大豆

納豆の臭いが苦手な方も大丈夫



なっとう健美 60粒入り
希望小売価格：4,500円(税抜)



「なっとう健美」は、特殊製法の納豆をそのままフリーズドライ技術で納豆粉末に凝縮加工。納豆のみを使用した自然派健康食品です。

腸まで届く納豆菌 2粒で納豆30パック分以上

納豆菌を芽胞にすることで胃酸に負けず小腸に届きます。その納豆菌の数は、1日2粒で市販の納豆約30パック分以上です。



小腸に届いた納豆菌が 体内環境をサポート

小腸に届いた納豆菌は、芽胞から栄養型になり活動開始。善玉菌・悪玉菌にアプローチ。善玉菌を増やし、体内フローラを整えるサポートをします。

※納豆菌は、乳酸菌を10倍増やすと言われています。



自然にスッパリ黄金色 健康 & 美容の原点

体内環境が変わっていくと、当然お通じの具合も変わってきます。心身のコンディションは、毎日の便の形状・色・臭いにも現れます。自然なお通じで、身体の底から健康で美しく!



納豆・ヨーグルトなどを
毎日食べてる方にもお勧めします。



腸はこんなに大切です

腸の基礎知識

人間の体において最も大切なのはやはり「栄養の吸収」です。腸は口から入った食べ物などの栄養素を取り入れる窓口です。その栄養素のほとんどは小腸で吸収され、水分は大腸で吸収し便が作られます。腸における栄養吸収が良ければ、その結果血液の状態も良くなり、免疫力も高めます。しかし栄養の吸収には腸内細菌（フローラ）のバランスが重要で、悪いと小腸での栄養の吸収が悪くなり低栄養状態になってしまいます。吸収できなかった栄養分は大腸に送られ腐敗していきさまざまな悪影響を及ぼします。



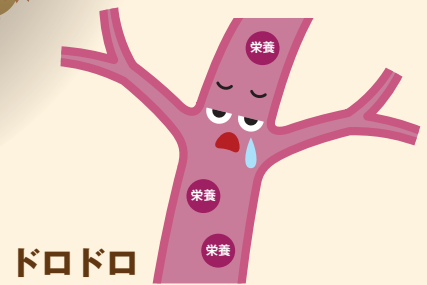
善玉菌優位

- ・ 栄養吸収UP：豊富な栄養
- ・ 免疫力UP
- ・ 黄金色のうんち
(ほんのり発酵臭)
- ・ 副交感神経バランスUP



悪玉菌優位

- ・ 栄養吸収Down：栄養不足
- ・ 免疫力Down
- ・ 黒色コロコロうんち
(きつい腐敗臭)
- ・ 副交感神経バランスDown



うんちチェックで自分の健康管理の習慣を

1 から 2 は便秘の便、3 から 5 が正常の便、6 から 7 が下痢の便と分けられます。便秘や下痢の方は、3 から 5 に近づくほど、それぞれの症状が改善されたとみなされます。

うんちの色： ● 黄金色 △ 茶褐色 × 黒褐色

1	コロコロ便	硬くてコロコロした木の实のような便	非常に遅い (およそ100時間)	
2	硬い便	いくつかの塊が集まった便	消化管の通過時間 ↑ ↓	
3	やや硬い便	表面にヒビ割れがある便		
4	普通便	滑らかで軟らかなバナナ状の便		
5	柔らかい便	軟らかな半固形状の便		
6	泥状便	境界がはっきりしない不定形の便		
7	水便	水様で固形物を含まない液体状の便		非常に早い (およそ10時間)

目指そう！
黄金色！

英国ブリストル大学のHeaton博士が1997年に提唱した大便の形状と硬さで7段階に分類する指標であり、便秘や下痢の診断項目の一つとして使用されています。