

菌との共生を目指す「SOPHIA」がおくる “乳酸菌産生物質”が腸内改革をサポートする

腸内環境の改善に欠かせない善玉菌の一種である「乳酸菌」は、生きて菌のために腸にうまく定着せずに排出されてしまいます。そこで、胃酸や胆汁の影響を受けない、乳酸菌が作り出した栄養素である「乳酸菌産生物質」を取り入れることを推奨します。

これからは「乳酸菌産生物質」

「SOPHIA ORIGINAL ソフィアオリジナル」は、無農薬・無化学肥料栽培の大豆から豆乳を作り、そこへ16種の有用乳酸菌を入れて発酵・熟成・抽出させることで生まれた“乳酸菌が作り出した栄養素”です(メタボローム解析で、アミノ酸、ペプチド、核酸、短鎖脂肪酸、ビタミン、ポリフェノール等191種を検出)。

私たちの腸内では、乳酸菌等の無数の腸内細菌たちが、私たちが食べた食物の残渣を餌にして、私たちの健康に役立つ多様で機能性豊かな栄養素を毎日腸内で作ってくれています。その栄養素を体の外側で再現したものが今回紹介する「ソフィアオリジナル」です。私たちと共生関係にあり、恩恵を与えてくれる乳酸菌が産生する物質は、「乳酸菌産生物質(バイオジェニクス)」と呼ばれています。

原材料の一つである北海道産の大豆は、農薬や化学肥料を一滴も使わないことで、地球や土壌細菌(微生物)にも優しく、サステナブルでエコな農法にこだわって栽培されています。地球の土と人間の土である腸内細菌は元々繋がっていて、ソフィアオリジナルを摂ることで、健康な腸内環境のバロメーターである腸内細菌の多様性が増え、自然治癒力や自己免疫力を引き出してくれます。それは自分本来の健康を取り戻すきっかけになっていくのです。



乳酸菌産生物質が腸内改革をサポート
SOPHIA ORIGINAL
1.5g × 90本
17,280円(税込)

SOPHIA ORIGINALが 生まれる場所



乳酸菌産生物質の原料となる大豆は非遺伝子組み換えのものを使用し、北海道の広大な農地で無農薬・無化学肥料で栽培されています。



乳酸菌の中から、人体に有効な働きをするものを選び出し、大豆を豆乳にした培地の中で共棲させながら、発酵・熟成させます(共棲培養)。

乳酸菌産生物質の 製造工程

- STEP1** 無農薬・無化学肥料栽培の大豆で豆乳を作る
- STEP2** 豆乳の中に16種25株の乳酸菌を放ち培養させる
- STEP3** 発酵・熟成させて乳酸菌産生物質を抽出

「SOPHIA」に込めた想い

「SOPHIA」とは古代ギリシャ語で「叡智・智慧」という意味を持っています。「日本古来の健康の智慧、そして発酵の叡智を国内外に広め、それを楽しく実践し、健康と自己実現を叶えるお手伝いをしたい」という想いのもと、社名と商品名に「SOPHIA」という名が冠されています。

