

バイोजェニックス Bione

食事やサプリメントは摂取量を基準にしています。しかし摂取した栄養は全て吸収されるわけではありません。高齢者のカルシウム不足なども吸収力の低下が大きな原因です。未吸収の栄養素は発酵、腐敗、酸化の道をたどります。

健康維持のためには発酵しやすい食べ物を摂取し、腐敗・酸化しやすいものは控えるようにしましょう。

**乳酸菌を進化させた
乳酸菌生産物質 ビオネ
強化熟成培養の乳酸菌
30時間培養後の菌数・1g中4兆個**



乳酸菌生産物質
ビオネ

80年以上の強化熟成培養



ビオネAタイプ 500ml
29,400円(税込)



ビオネBタイプ 500ml
14,490円(税込)

■AタイプはBタイプの2.5倍の濃度です。

- お召し上がり方／飲用に制限はありませんが、通常、添付のカップ1杯(15~20ml)位を1日1~3回を目安に毎日続けてお飲み下さい。
- ビートオリゴも一緒におすすめします。 ※開栓後は冷蔵庫に保管し、1ヶ月以内にお召し上がり下さい。

元気な毎日を維持する乳酸菌生産物質 健康維持管理は食生活とビオネから

- ☆ 発酵しやすい食べ物
主食(ご飯、穀物)、発酵食品、繊維とミネラルの多い野菜や海藻類
- ☆ 腐敗しやすい食べ物
動物性食品やたんぱく質の過剰摂取(肉、魚、牛乳など)
- ☆ 酸化しやすい食べ物
高温で調理した脂質の過剰摂取(炒め物、揚げ物、焼肉など)

<ビオネ>の乳酸菌生産物質は、昭和7年(1932年)から正垣一義先生が研究し開発されました。昭和55年に現在の8種類の乳酸桿菌・4種類の乳酸球菌・4種類の酵母菌、計16種類の菌の共棲培養を完成されました。その16種類の菌を使用して、2回共棲培養をします。さらに1年間熟成させて濃厚な乳酸菌生産物質を抽出します。



10本入ケース



携帯に便利な飲みきりタイプ
乳酸菌生産物質
ビオネ21

50ml×1本 1,890円(税込)
50ml×10本 18,900円(税込)

■ビオネ21は、Bタイプと中身は同じです。

栄養成分表示
(1本50mlあたり)

エネルギー	23 kcal
たんぱく質	0 g
脂 質	0 g
炭水化物	5.7 g
ナトリウム	1.5 mg

Biogenics Bione

みなさまに愛され続けて26年

私たち人間の持っている自然の力を、最大限に高めたい。誰もがそう願っています。それを実現させるために開発されたのが、乳酸菌生産物質<ビオネ>です。

飲みやすさにもこだわりを

当社独自の研究開発により、酸味を抑えた飲みやすい味に仕上がっています。

正垣一義先生が開発した バイोजェニックス(乳酸菌生産物質)

昭和11年、8種類の微生物の共棲培養に成功した後、乳酸桿菌、乳酸球菌、酵母菌、16種類の共棲培養法の開発に成功。豆乳培地の成分「アミノ酸やたんぱく質」が含まれている状態で、まだ酵素に近い段階。

「栄養素から分離抽出したものが乳酸菌生産物質」という結論から、昭和45年より、熟成酵素から乳酸菌生産物質を抽出する為に10年の歳月を経て現在の乳酸菌生産物質の完成に至る。最初の研究から48年もの歳月が必要でした。

※強化培養とは

現代では菌に刺激(酸、アルカリなど)を与えて強化します。正垣先生の強化培養は、1年のぬか床よりも80年のぬか床の方が優れている理由と同じです。

80年間、混ぜ続けて空気中の様々な雑菌(カビ菌、腐敗菌)が混入し、その雑菌に打ち勝った強い菌が生き残りました。現代の衛生管理された環境では、正垣先生が行った様な「自然環境の中で膨大な時間をかけて、雑菌と戦わせて」の強化培養は不可能な事です。