

体感できる酵素分解ブラックローヤルゼリー

ブラックローヤル[®]



アクティブエイジングをめざして

「活動的に歳を重ねる」(Active Aging=アクティブエイジング)、という考え方にに基づき、通常の酵素分解ローヤルゼリーに、抗酸化活性力を強化して、素材として開発・商品化したのが、ブラックローヤル[®]です。さらに「発酵熟成」させることで、抗酸化力が飛躍的に向上。その結果、【体感がわかるローヤルゼリー】を創りあげることができました。

20数年の研究成果から生まれた究極の酵素分解ローヤルゼリーです。

ブラックローヤル[®]は使いやすい粉体で、沈殿・分離を起こさない100%水溶性。水に溶かすと美しい琥珀色の透明液になります。

(琥珀色は、熟成による自然な黒色由来です。そこからブラックローヤル[®]と命名しました)
食品素材として、簡単な加工でそのままご利用いただけます。サプリメントやドリンク、化粧品、介護食など、幅広い分野への活用が期待できます。



ブラックローヤル® とは

＜酵素分解ブラックローヤルゼリー＞

酵素分解ローヤルゼリーに、天然のSOD(活性酸素消去酵素)とビタミンCの豊富なバラ科の野生植物の果実の「棘梨(トゲナシ)」エキスを発酵融合することで、最大限有効成分を引き出すことに成功した最強の健康維持食品です。

ローヤルゼリーの全成分+天然のビタミンC+天然のSOD 抗酸化物質



「女王蜂」にだけ与えられる特別食で、古来よりその神秘的な力で珍重され現代でも「健康食品の王様」と呼ばれ一番人気です。豊富なたんぱく質、アミノ酸、脂肪酸、ミネラル、ビタミン類等、各種微量栄養成分がバランス良く配合されています。



中国原産のバラ科の灌木の果実棘梨(とげなし)。ビタミンC含有量は、レモンのなんと約50倍! ほかにも、ビタミンEやB1、B2、ミネラル類、ポリフェノール、アミノ酸などを含んでおり、抗酸化力には定評があります。

●世界で唯一の抗酸化性を持ったローヤルゼリー

ローヤルゼリーと、棘梨(とげなし)エキスを酵素分解・醗酵熟成させたブラックローヤル® には、普通のローヤルゼリーにはない大きな成分の違いがあります。

☆天然のビタミンC(抗酸化物質) 含有

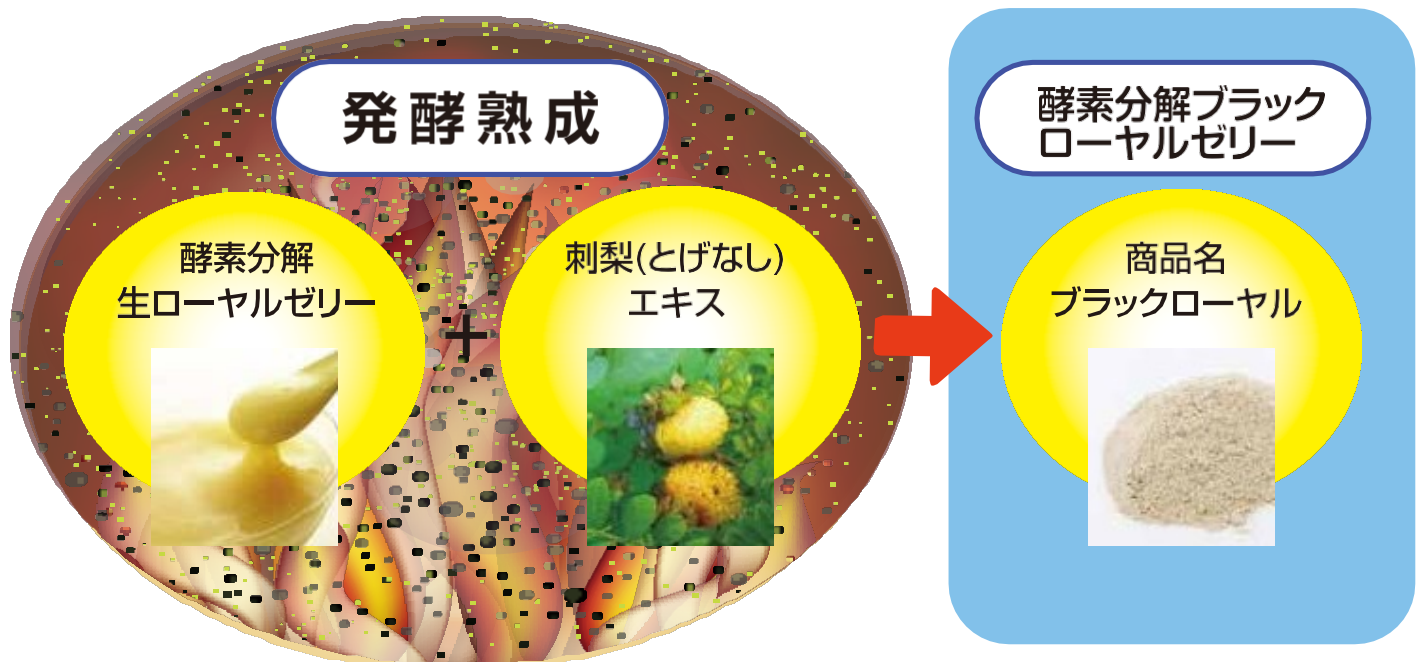
ビタミンの中でも、定評のあるビタミンで身体を酸化から守ります。

☆天然のSOD(抗酸化物質) 含有

身体の健康を阻害するといわれている活性酸素と戦って、健康維持に役立ちます。

●黒っぽい色が特徴…なぜ黒いのか?

ブラックローヤル® は、普通のローヤルゼリーに比べると黒っぽい色をしています。それは、有用成分の固まりである証拠なのです。ローヤルゼリーと、棘梨(とげなし)エキスを酵素分解・醗酵熟成することにより、成分がぐっと凝縮して黒くなります。つまりこの黒い色は普通のローヤルゼリーには無い天然素材の相乗効果を持っている事の証明ともいえます。



酵素分解処理により低分子化、ペプチド化 吸収性抜群！今までとまったく違う魅力と実力

100%水溶性の粉体で加工しやすく、水に溶けると透明な美しい琥珀色の液体となります。

1.吸収性が飛躍的に向上

ローヤルゼリーの優れた成分も、自然のままだと分子が大き過ぎて粘膜や皮膚からほとんど吸収されません。「ブラックローヤル®」の分子量1,000以下に低分子化、ペプチド化された有効成分は、いままで不可能とされた粘膜や皮膚からの吸収を可能にしました。

口中、消化器などの角質をもたない粘膜から、有効成分をすばやく体内に取り込み、吸収も一段と向上しました。硬い角質に守られた皮膚でも、細かい分子の有効成分が奥深くまで浸透します。特に飲料(ドリンク)、サプリメントに最適です。そして化粧品原料にも応用できます。

2.クリアーな透明性

何よりもイメージを大切にする食品や化粧品。これまでのローヤルゼリーは、どうしても特有の濁りがあり、商品イメージを損なう場合もしばしばありました。

当社の「ブラックローヤル®」は、極限まで透明化させたもので、白濁しません。

水に溶けると、きれいな透明な琥珀色の水溶液になります。これこそがペプチド化の証明で、2次加工も非常にしやすくなっています。高級感が求められる化粧品や、清潔感が必須の食品・ドリンクなど、より多岐にわたってご利用いただけます。



●生のローヤルゼリー
アミノ酸が鎖のようになったタンパク質は、体内に入っても吸収されるまでに時間がかかります。

●酵素分解しペプチド化したローヤルゼリー
鎖のようになったタンパク質を初めから細かく酵素分解し、小さくすることにより吸収しやすくなっています。

3.抗酸化力がアップ

活性酸素に対し、抗酸化作用を発揮するビタミンCとSODと呼ばれる酸素の活性が寿命に比例することが動物実験で判っています。健康維持や老化防止のため抗酸化物質の研究が進み、そこで注目されたのが、酵素で分解したローヤルゼリーです。分解したこのローヤルゼリーは現在、すべての活性酸素に有効であることから、老化の防止に役立つと考えられます。ペプチド化することにより、さまざまなメリットが生まれましたが、特筆すべきは「ビタミンCとSODの抗酸化力」の向上です。若返り、アンチエイジングは、高齢化社会にとっての福音です。さまざまなニーズが期待できます。



プリン体ゼロ表示可能

「ブラックローヤル®」に含まれるプリン体は、原末1g中わずか1.90mg。食品や飲料に使用の場合はごく少量ですむので、プリン体も限りなくゼロに近い微量となり、「プリン体0」表示が可能となります。

健康食品、化粧品、ドリンク、介護食 美容・健康のあらゆる分野で利用できます。

酵素分解ローヤルゼリーの特長は、まさに健康志向の強い市場が求める要素を満たしています。その利用はフィールドを選びません。健康・美容・医療・介護の分野でどこでも活用いただけるすぐれたものです。

●一般食品、健康食品への利用

サプリメントはじめ、今までなかった製品で差別化および食品の付加価値を高めることができます。

●ローヤルゼリードリンク(清涼飲料)への利用

“飲む美容液”といいたいほど一段とグレードの高い製品作りが期待できます。

●化粧品(化粧水、乳液、クリーム)

皮膚吸収、粘膜吸収に優れているので、あらゆる化粧品に応用できます。高級志向の強いセレクト向けの製品にも。

●介護食、流動食、嚥下食は吸収性が重要

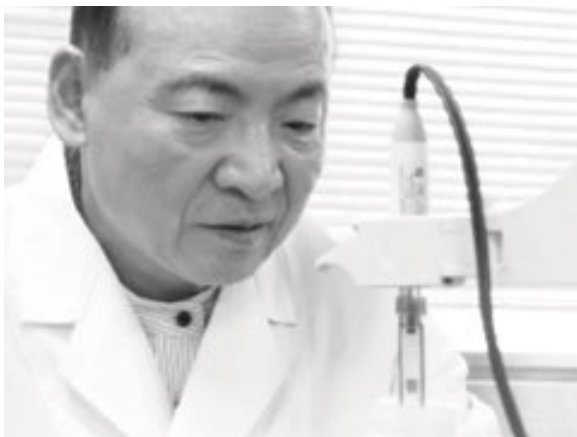
栄養価の高いローヤルゼリーは、特にシニア向けの新企画商品開発や、介護食、宅配食の充実に最適です。

●ペット市場へも展開

昨今注目されているペット市場へも利用拡大が期待できます。



酵素分解ローヤルゼリー、^{まる}^お生み出したのは、圓尾紀一郎



生ローヤルゼリーは、水に溶けずに白濁・分離してしまうため、身体への吸収がしづらいという難点がありました。この難点を解決するため、多くの研究者が研究を繰り返してきました。

ローヤルゼリー素材開発の第一人者である圓尾紀一郎により、酵素分解することで素早く吸収ができるローヤルゼリーが開発されました。

今や日本で作られる酵素分解ローヤルゼリー製品の多くが、酵素分解ローヤルゼリー開発の父ともいわれる圓尾紀一郎の研究成果を元に生み出されています。

酵素分解ローヤルゼリーは更に進化して力強い抗酸化力(活性力)を保持したものとなりました。この究極の酵素分解ローヤルゼリーこそ、圓尾紀一郎が20年以上の歳月をかけて開発した【ブラックローヤル®】です。

この酵素分解ローヤルゼリー【ブラックローヤル®】は、次世代のローヤルゼリーと呼ばれています。

【圓尾紀一郎プロフィール】

日本大学食品工学科卒業後、一般食品、健康食品業界を経て、国家資格の技術士の資格を取得し食品専門の技術士事務所を開設。43年の食品製造加工、新規原料(特許取得)の商品開発の経験と実績がある。

ローヤルゼリーを長年にわたり研究。2008.10.31には「ローヤルゼリーの製法特許」取得。



体感できるサプリメント『Switch Royal®』

体感のわかるブラックローヤル®を使用したサプリメント



『Switch Royal®』ゴールド
150粒 約1ヵ月分



『Switch Royal®』ゴールド
60粒 約10日分

『Switch Royal®』は、ブラックローヤル®に加え、海藻抽出物、フィッシュコラーゲンを配合し、より早く効果が実感できるようにと開発されました。身体の諸機能を増進・活性化させる素材と、老化防止に関わる間脳を元気にする栄養素を組み合わせ、原料どうしが相乗効果を発揮して、人々が生きるのに欠かせない二つの流れである(呼吸、血流)を整え、活動的にイキイキとした人生を送る手助けをします。圓尾紀一郎こだわりのサプリメントです。



『Switch Royal®』5つの特徴で体調管理

- ①ペプチド化で消化吸収が抜群
- ②SODが活性酸素を消去
- ③ビタミンC配合で体の酸化を防止
- ④海藻抽出物配合で血流を増進
- ⑤フィッシュコラーゲン配合で輝きのあるうるおい



「ブラックローヤルゼリー末」

商標：ブラックローヤル®



(※生ローヤルゼリーのイメージ)

品質規格

原料	生ローヤルゼリー、デキストリン、刺梨エキス末
水分	5%以下(分析誤差上限値 5.3%迄)
粗蛋白	10.0%以上 18.0%以下
デセン酸	2.0%以上(分析誤差下限 1.85%迄)
一般生菌数	3,000 個以下/g
大腸菌群	陰性
総アスコルビン酸	300mg 以上/100g
スーパーオキシド 消去活性	3.0×10 ³ 単位以上/g

分析試験

分析試験項目	結果
水分	2.3g/100g
粗蛋白	16.8g/100g
脂質	1.6g/100g
灰分	5.5g/100g
炭水化物	73.8g/100g
ナトリウム	1,800mg/100g
10-HAD(デセン酸)	2.29%
総アスコルビン酸	1,190mg/100g
スーパーオキシド消去活性	3.4×10 ³ 単位/g

無添加食品販売協同組合検査センターに拠る
※ロットによって若干差異がございます事をご了承下さい。

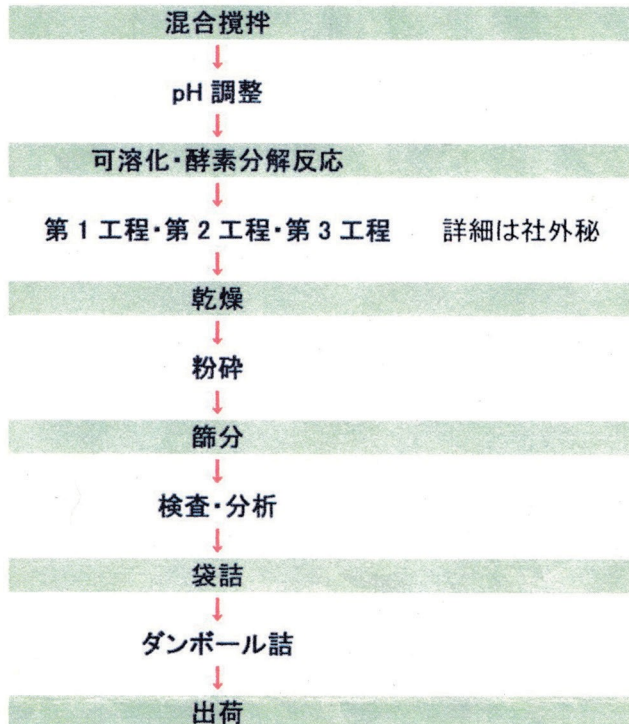
出荷形態

内容量 :10kg(5kg×2袋)

賞味期限 冷蔵保管で未開封の状態で4年

保管条件 :直射日光・高温・多湿を避け冷凍・冷蔵庫に保存

製造工程

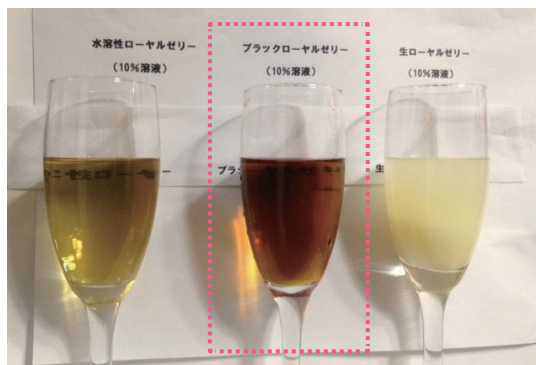


原料特性

- 栄養補助食品
- ドリンク
- 一般食品

ローヤルゼリーと刺梨(トゲナシ)エキスを酵素分解・醗酵熟成させたペプチドローヤルゼリーです。水溶性なのでドリンク等にも広くご利用いただけます。

天然ビタミンCやデセン酸を含有するだけでなく、消化吸収に優れた醗酵原料なので、他のローヤルゼリー製品との差別化が可能です。



有限会社マルオ食研

〒177-0045 東京都練馬区石神井台1-15-11

TEL.03-3995-5724 FAX.03-3904-5313