

# 亜鉛

## ZINC YEAST

フランス・ルサッフル社「亜鉛酵母10%」を使用



1日の摂取量

1カプセル

内容量

90カプセル(90日分)

希望小売価格

2,592円(税込)

### 成分配合量：1カプセルあたり

亜鉛 15 mg

ビタミンC 20 mg

※1カプセル内の添加物総量：22.7mg(10.3%)

### 原材料

亜鉛含有酵母／油脂コーティングビタミンC、  
HPMC(植物性被包材)、結晶セルロース、ステア  
リン酸カルシウム、二酸化ケイ素

原材料	原産国／加工国
亜鉛含有酵母	アメリカ／日本
油脂コーティングビタミンC	中国・IN・韓国・FR／中国
HPMC(植物性被包材)	アメリカ／日本
結晶セルロース	アメリカ／日本
ステアリン酸カルシウム	マレーシア・日本／日本
二酸化ケイ素	オーストラリア・チリ・日本／日本

お召し上がり方の目安 1日1カプセルを目安に、水と一緒に召し上がりください。

お摂りになる  
タイミングについて

亜鉛酵母は亜鉛が酵母と結合して吸収されやすい形態になっているため空腹時がお勧めです。  
ただし、空腹時にお摂りになって胃腸の調子が悪くなるような場合は食後にお摂りいただいで問題ありません。

推奨摂取時期

妊娠前・妊娠中



# 亜鉛について



## 亜鉛 ZINC YEAST

### 吸収や体内活用にすぐれたルサッフル社「亜鉛酵母10%」

亜鉛酵母  
10%

#### 亜鉛酵母10%とは？

亜鉛酵母とは、生きた状態の酵母に硫酸亜鉛を取り込ませ、酵母内の亜鉛含量を10%に規格化した食品由来原料です。亜鉛酵母内の亜鉛のほとんどは亜鉛内のたんぱく質や核酸などの成分と結合した形で存在します。牡蠣などの天然素材に非常に近い形になっています。



#### 吸収や体内活用にすぐれる

酵母という食べ物の形態ですのでヒトの消化器官との親和性が高く、メーカー試験で「亜鉛酵母10%」はグルコン酸亜鉛に比べて腸での吸収が約22%高く、酸化亜鉛に比べて摂取後0-6時間の平均血中濃度総量が約3倍であったことが確かめられています。



#### 賦形剤の代わりにビタミンCを配合し添加物量を抑制

賦形剤の代わりに亜鉛の吸収を促進する働きがあるとされているビタミンCを配合しました。その結果、カプセル内の添加物比率を10.3%に抑制することにしました。



#### ルサッフル社について

フランスのルサッフル社は、世界最大のイーストメーカーで、160年以上にわたってパン酵母市場のリーダーであり続け、発酵分野のエキスパートとして各種酵母、酵母エキス、製パン用改良剤や健康・栄養、医療分野など多岐にわたる事業を展開している発酵分野におけるリーディングカンパニーです。

無機亜鉛の残留がないことを確認

ルサッフル社「亜鉛酵母10%」は原料となる硫酸亜鉛が酵母内に完全に取り込まれていることを検証するために酵母の表面に無機亜鉛が残留していないことを確認しています。

