

# いつ飲めば良いか



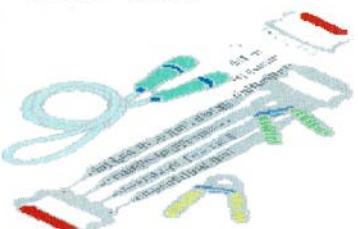
## アスペルギルス・アワモリの神秘力

沖縄と言う独特的の風土から生まれた、世界で沖縄にしか存在しない、アスペルギルス・アワモリと言う黒麹菌と酵母は、お米を糖化してアルコールやアミノ酸の生成はもちろんですが、ノーベル賞を受賞したクエン酸回路に働きかける「クエン酸・リンゴ酸・コハク酸」と言う有機酸を大量に生み出すことにあります。

## クエン酸回路 (Tri Carboxylic Acid Cycle)

食物から摂取された栄養素は 8 種類の酸に分解される過程（クエン酸回路）で私たちの活動エネルギーが生み出されます。いわゆる基礎代謝と新陳代謝です。

①クエン酸⇒②アコニット酸⇒③イソクエン酸⇒④アルファケトグルタル酸⇒⑤コハク酸⇒⑥フマル酸⇒⑦リンゴ酸⇒⑧オキザロ酢酸⇒（再び①クエン酸へ）

起床時・食後・就寝前 	肩こり・冷え性 脳卒中予防・二日酔い防止に  クエン酸・コハク酸・リンゴ酸や黒糖ミネラル、 そして必須アミノ酸のトリプルで、 <b>心肺機能・肝臓・腎臓</b> の働きを活発にしてくれます。 クエン酸サイクルを身体の変化で体感できます。
運動の前後 	免疫力・筋力向上に 筋肉のたんぱく質はアミノ酸から合成されます。 運動の後の壊れた筋肉修復にも最適。  必須アミノ酸補給・体脂肪燃焼のメタボリック対策に <b>呼吸・消化・吸収・体温維持などの基礎代謝</b> で、 人間のカロリー（エネルギー）の約 70%が消費さ れます。ただし、適度な運動も不可欠です。
入浴の前後 	美容  入浴は肌細胞のすみずみまで、必須アミノ酸ほかの 栄養素をストレートに届けるベストタイミング。  翌朝の化粧のノリのちがいを体感できます。 お肌がプルプル・もちもちは 2 週間で・・・