

向春草[®]

コウシュンソウ

パウダー
Amami Shima azami

奄美群島産 100%

琉球大学熱帯生物圏研究センターとの共同研究
伝統と科学的根拠に裏づけられた新素材



世界自然遺産の奄美群島に自生する
アマミシマアザミ（向春草）は
昔から食されており、
人々の健康を支えてきた
伝統野菜のひとつです。

医学 × 農学の最新研究により実証！

世界自然遺産の島 奄美の伝統野菜に秘められた素晴らしい可能性

©HealthyIslands 向春草、5つの特徴

- 1 ポリフェノールがたくさん含まれています
- 2 必須栄養素α-リノレン酸がたくさん含まれています
- 3 カルシウム・マグネシウムが豊富
- 4 ミネラルや食物繊維がたくさん含まれています。

- 5 HealthyIslands 向春草の科学
*特許第6467345号 脂肪に関わる発明
*特許出願中 番号2018-136131号 アディポネクチンに関わる発明

アディポネクチンって？

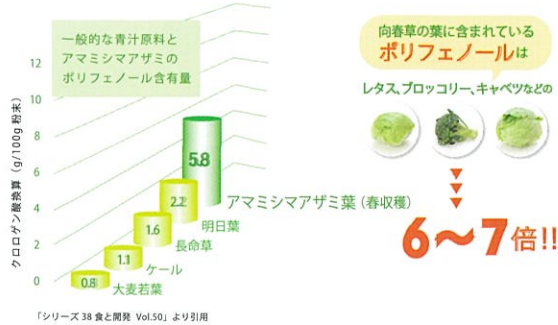
脂肪細胞から分泌される善玉物質として注目されている「アディポネクチン」。アディポネクチンには脂肪を燃焼させる働きがあるので「痩せホルモン」と呼ばれたり、血管内の傷を修復したり血管を拡張する働きがあり、生活習慣病の予防に期待できることから「長寿ホルモン」とも呼ばれています。

「健康・美容に大切な栄養素が豊富なスーパーベジタブル」それが、向春草です!!

1 | 豊富なポリフェノール

向春草の葉には**高濃度のポリフェノール**が含まれています。

根や茎のポリフェノール含量も比較的高く、市販の青汁原料と比較して格段にポリフェノール濃度が高いことが明らかにされています。



2 | 豊富なα-リノレン酸

向春草には、健康の維持に役立つと注目されている

α-リノレン酸 (オメガ3脂肪酸) が豊富に含まれています。

α-リノレン酸は、植物のみで合成され、人間の体に**必要不可欠な必須脂肪酸**です。体内ではつくることができないため、食品から摂取しなければなりません。

昔から日本人は、主として青魚 (鯛、マグロ、サバ) 等からこのα-リノレン酸を摂取していました。α-リノレン酸は、体内で**DHA**や**EPA**に変換されます。向春草には、そのα-リノレン酸が豊富に含まれており、摂取することで体内のDHA、EPA量の増加が期待できます。

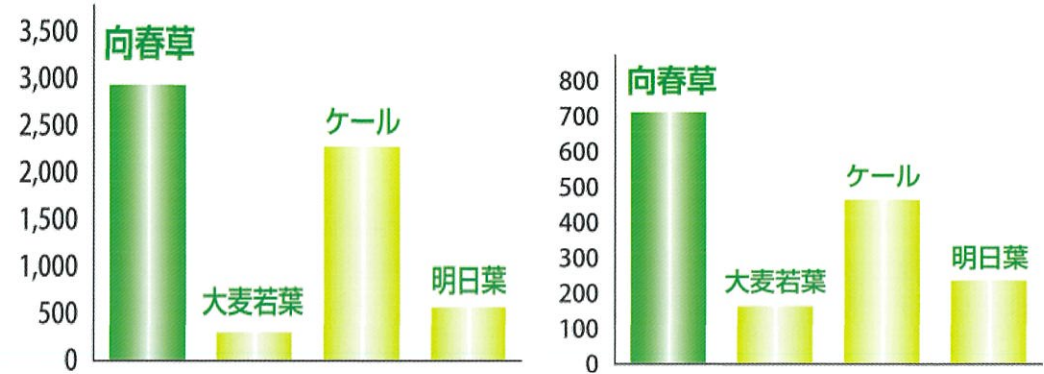


3 | 豊富なカルシウムやマグネシウム

カルシウム (mg / 100g)

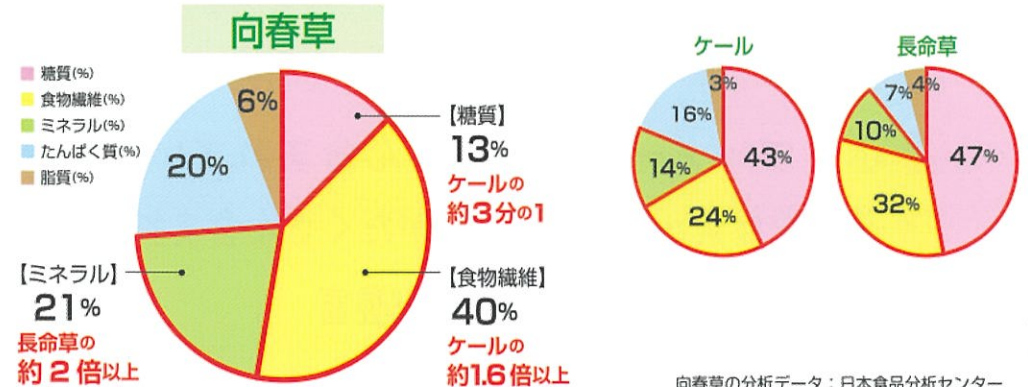
マグネシウム (mg / 100g)

向春草は、琉球石灰岩土壌で生育しているため、**カルシウム**が豊富です。



4 | ミネラルと豊富な食物繊維

向春草は、糖質が少なく、**ミネラル**や**食物繊維**が豊富に含まれています。



お問合せ先

株式会社ヘルシーアイランズ HEALTHY ISLANDS 〒891-7426 鹿児島県徳之島母間 TEL:0997-84-0401
株式会社ヘルサップ TEL:092-405-7843