

*Fastzyme.*

ファストザイム

ライフスタイル向上を目指す方へ。酵素力で理想の食生活を。

## 100%ピュア天然無添加、 3年半熟成発酵。



### ファステイングとは？

ファステイングとは、体重を落とすだけでなく、体をリセットするためのダイエットのことです。ファステイングジュースを飲んで消化機能を休ませながら、消化に使われていたエネルギーを新しい組織を再生するために使うことができる、体に優しいダイエット法です。

### 酵素不足の救世主、ファストザイム誕生

ファストザイムは70種類以上の作物を、3年半かけて熟成発酵を繰り返し完成した発酵飲料です。酵素はもちろん、ビタミン・ミネラル・アミノ酸・ファイトケミカル・乳酸菌などをバランスよく摂取することができます。

### 70種類以上の厳選された原材料

ブルーベリー、ユズ、イチゴ、リンゴ、イヨカン、ブドウ、イチジク、カキ、キウイミカン、レモン、キンカン、アケビ、ヤマブドウ、ヤマモモ、冬イチゴ、ブルーベリー、ブラックベリー、キイチゴ、カリン、モモ、グミ、カボチャ、ニンジン、キャベツ、ケール、ホウレンソウ、ダイコン、ナス、シソ、トマト、ピーマン、キュウリ、ゴーヤ、コマツナ、ウコン、大麦若葉、ゴボウ、ミズナ、タマネギ、ブロッコリー、モロヘイヤ、パセリ、セリ、セロリ、レンコン、ミツバ、ミョウガ、アスパラガス、ショウガ、ヨモギ、ドクダミ、アマメガシワ、オオバコ、クマザサ、ズギナ、タンポポ、ビワの葉、日本山人参、カキドオシ、シイタケ、レイシ、キクラゲ、マイタケ、コンブ、ワカメ、ヒバマタ、根コンブ、ヒジキ、ダイズ、ココア、スイートコーン、米ぬか、黒砂糖、オリゴ糖



### 現代人は深刻な酵素不足

現代の私達の食卓には深刻なほど酵素がありません。果物、野菜、魚、天然の食材であれば、必ずその食材独自の食物酵素は含まれています。しかし、酵素は熱に弱く60℃前後の熱で死滅してしまうため、熱を使って調理したものには酵素がないのです。食べ物に熱を加えることは食物酵素を破壊します。精製した食品も酵素はゼロです。野菜を生のまま食べても、今の野菜は農薬でほとんど酵素が死滅しています。現代がいかに深刻な酵素不足であるかがわかります。これでは体内酵素は減っていく一方です。

### 体内酵素の主な働き

- 新陳代謝を活発にする
- 自然治癒力を高める
- 神経細胞の働きを正常にする
- 血液の浄化をする
- 体内の毒素を排出する
- 余分な脂肪を除去する
- ホルモンバランスをよくする