

# 話題の逸品

## 「米糠」+「ナリネ菌」+「酵素技術」で健康長寿を! 「ナリネ米糠」酵素スティック

ヘルス&ウェルネスパートナーズ株式会社



健康長寿に「ナリネ米糠」酵素スティック 綿貫 雅一社長

古くから栄養素の宝庫と言われる「米糠」を、高橋酵研の協力を得て自然のまま、まるごと身体に吸収できる「酵素分解米糠」に加工。それに、アルメニアの国の宝として重宝され、乳酸菌の一種として本物の力

を持つ「ナリネ菌」をブレンドして、健康長寿の切り札として開発されたのが、ヘルス&ウェルネスパートナーズ株式会社（綿貫雅一社長）が提供する「ナリネ米糠」酵素スティックだ。「米糠」にはビタミン類や

ミネラル、食物繊維等、玄米に含まれる栄養素の実に9割以上が含まれており、左表のように100g当たりの玄米の3〜8倍、精白米の4〜120倍もの栄養成分を含む、天然のサプリメントともいえる完全食だ。

一方「ナリネ菌」とは、アルメニアの微生物学者・

成分	米ぬか	玄米	玄米に対する米ぬかの割合	白米	白米に対する米ぬかの割合
ビタミンE	12.2	1.4	8.7	0.1	122
ビタミンB1	3.12	0.41	7.6	0.08	39
ビタミンB2	0.21	0.04	5.3	0.02	10.5
ナイアシン	34.6	6.3	5.5	1.2	28.8
ビタミンB6	3.27	0.45	7.3	0.12	27.3
葉酸	180	27	6.7	12	15
パントテン酸	4.43	1.37	3.2	0.66	6.7
カリウム	1500	230	6.5	89	16.9
カルシウム	35	9	3.9	5	7
マグネシウム	850	110	7.7	23	37
リン	2000	290	6.9	95	21.1
鉄	7.6	2.1	3.6	0.8	9.5
亜鉛	5.9	1.8	3.3	1.4	4.2
マンガン	14.97	2.06	7.3	0.81	18.5
食物繊維	20.5	3.0	6.8	0.5	41

米糠・玄米・白米の栄養素の比較

エルゼンキヤン博士が、重い腸炎から生還した孫娘「ナリネ」の胎便から、特に耐酸性、抗菌力に優れた乳酸菌として発見したもので、腸内環境を整える強い力を持つ乳酸菌。アルメニアの独自産品として世界10数カ国に輸出され、健康素材として高い評価を得てい

るアルメニアの至宝だ。

「ナリネ米糠」は、「酵素の仙人」の異名を持つ酵素技術の第一人者・高橋慧博士が開発し、特許を取った常温酵素分解溶出技術で米糠を低分子化し、消化・吸収しやすくした酵素分解米糠にナリネ乳酸菌を生きたままの状態で配合し、食しやすくスティック状にした理想の栄養食だ。

身体健康には、乳酸菌などの善玉菌が腸内に占める割合を増やすことが重要だと言われる中、この「ナリネ米糠」は、誰もが願う健康長寿に役立ちたいという同社と高橋酵研両社の強い思いから生まれたものだ。

### 農産品輸出促進で地方創生に貢献

同社の代表を務めるのは、40年の長きに渡り、35カ国以上の開発途上国への経済協力や開発援助の実務に従事してきた経歴を持つ国際経験豊かな綿貫社長。国際機関の一つ、米州開発銀行で長年勤務の経験を持ち、

現在では真の国際人を育成する（社）日本グローバル・イニシアティブ協会理事長も務め、世界を舞台に活躍できる人材の輩出にも尽力している。

そんな綿貫社長の視線は、日本各所にある優れた農産品を世界に紹介し、輸出を促進することで、疲弊が進む地域の地方創生に貢献する事業にも注がれている。

「日本の食」への関心が世界的に高まる中、日本とアルメニア合作の「ナリネ米糠」が、世界に雄飛する契機となることを願う。（木

#### ◆製品のお問い合わせは

ヘルス&ウェルネスパートナーズ株式会社  
東京都新宿区高田馬場3-2-14-204  
☎03-6279-1058 FAX03-6279-1059  
<https://www.hwpartners.co.jp>

#### ◆製品のお求めは

☎0120-228-530