

免疫力をひきだす SOD のチカラ

AOVA SOD の開発者 丹羽耕三博士は、最愛の息子の “いのち” と向き合った医師です

エーオーエーアオバは、病になってから対処するのではなく、日々の生活で、自らからだを整えながら、サビないからだをつくる「世代に応じたエイジングケア」を提案しています。

若さや健康、そして寿命にも深くかかわる SOD (※) は、体内で作られる酵素のひとつで、過剰な活性酸素を除去する働きがあります。しかし、40 歳を過ぎると働きが弱まり、外から摂り入れるのが難しい酵素といわれています。

そこで、体内で SOD の作用をする食品として開発されたのが AOVA SOD です。原材料の天然穀物・植物には抗酸化物質が豊富に含まれています。しかし、しっかりと繋がっているため、そのままでは吸収されず、細胞まで届きません。そこで、抗酸化成分が確実に目的の細胞に届くよう、特殊製法で加工することにより、外からの摂取を可能にしました。

スーパー・オキサイド・ディスマターゼ
※ SOD (Super Oxide Dismutase) は、体内に備わった酵素のひとつです。
活性酸素 除去する酵素

point
01

SOD 様作用食品に含まれる主な栄養素



大豆	タンパク質・カリウム・カルシウム・ビタミンB群E群・食物繊維・レシチン
ごま	タンパク質・カリウム・リン・鉄・亜鉛・ビタミンB群・Ve・ナイアシン・セサミン
小麦胚芽	食物繊維・カリウム・カルシウム・鉄・マグネシウム・亜鉛・ビタミンB群・パントテン酸
ハトムギ	タンパク質・カリウム・カルシウム・鉄・ビタミンB群・ナイアシン・コイクセノライド
緑茶	カテキン・サポニン・カフェイン・タンパク質・カリウム・カルシウム・リン・ナトリウム・c
ぬか	カルシウム・鉄・ビタミンB群・ビタミンD・ビタミンE・マグネシウム・ギャバ・フィチン
柚子果汁	ビタミンC・ビタミンP (柑橘フラボノイド)・リモネンノミネン・クエン酸・ペクチン
こうじ	タンパク質・糖質・カリウム・カルシウム・モリブデン (麹そのものの栄養素より、原材料を発酵させることに意味がある)

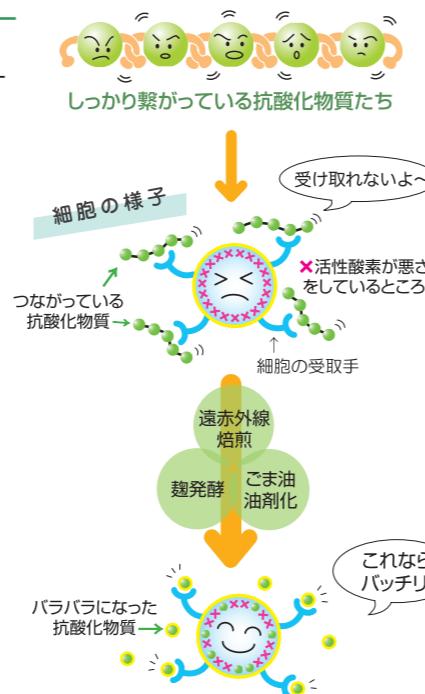
point
02

目的の細胞にしっかりと届く 3 つの特殊製法

大地に育まれた抗酸化成分や各種栄養素は、そのままでは体内に吸収されにくいのですが、AOVA SOD は目的の細胞までしっかりと届くよう **3 つの特殊製法** によりつくれられています。

① 遠赤外線で焙煎

穀物の芯までじっくりと加熱させます。成分を損なうことなく抗酸化物質をバラバラにします。



② 麹による発酵

それぞれの素材にあった麹菌で発酵させることで、体内に吸収される大きさになります。



③ ごま油で油剤化

細胞は油膜で覆われています。ごま油でコーティングすることで、よりスムーズに細胞内部へと吸収されます。



健康とは、体の 60 兆個の細胞に、いかに質のよい血液を送ることができるかにかかっています。

健康情報を発信している私たちの周囲では、コロナ感染のニュースを聞く機会が少なかったのですが、さすがにここにきて、身近な人の感染の知らせを聞くようになりました。免疫療法の権威、丹羽耕三博士開発の SOD 様作用食品を日頃から摂り続けている方は、感染しても症状が軽く済んでいるようです。やはり日頃のカラダの備えが一番です。免疫のチカラを高め、感染しにくいカラダをつくるには、どのような対策ができるのでしょうか。



◎監修
前田美恵子
日本免疫研究会・常務理事 専任講師

お問い合わせ はカスタマーサービスまで

TEL : 0120-142039



株式会社エーオーエーオバ

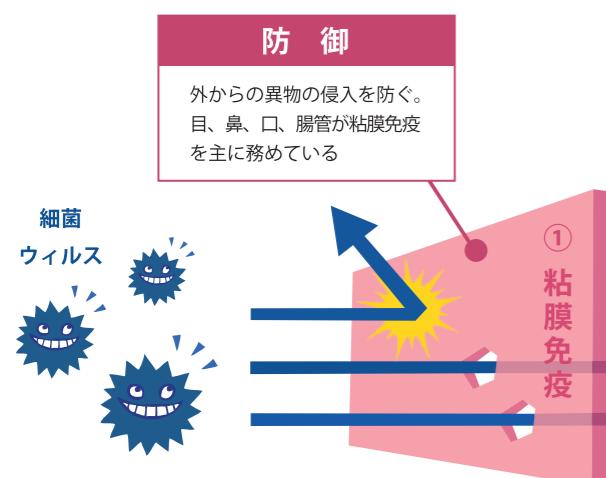
〒112-0015 東京都文京区目白台3-4-11 ジーエフビル
TEL 03-5976-1411(代) <http://www.aoaaova.jp/>

免疫力を高めるために、今わたしたちにできること

「粘膜免疫」

外敵の侵入口で待ち構える、最初のバリア

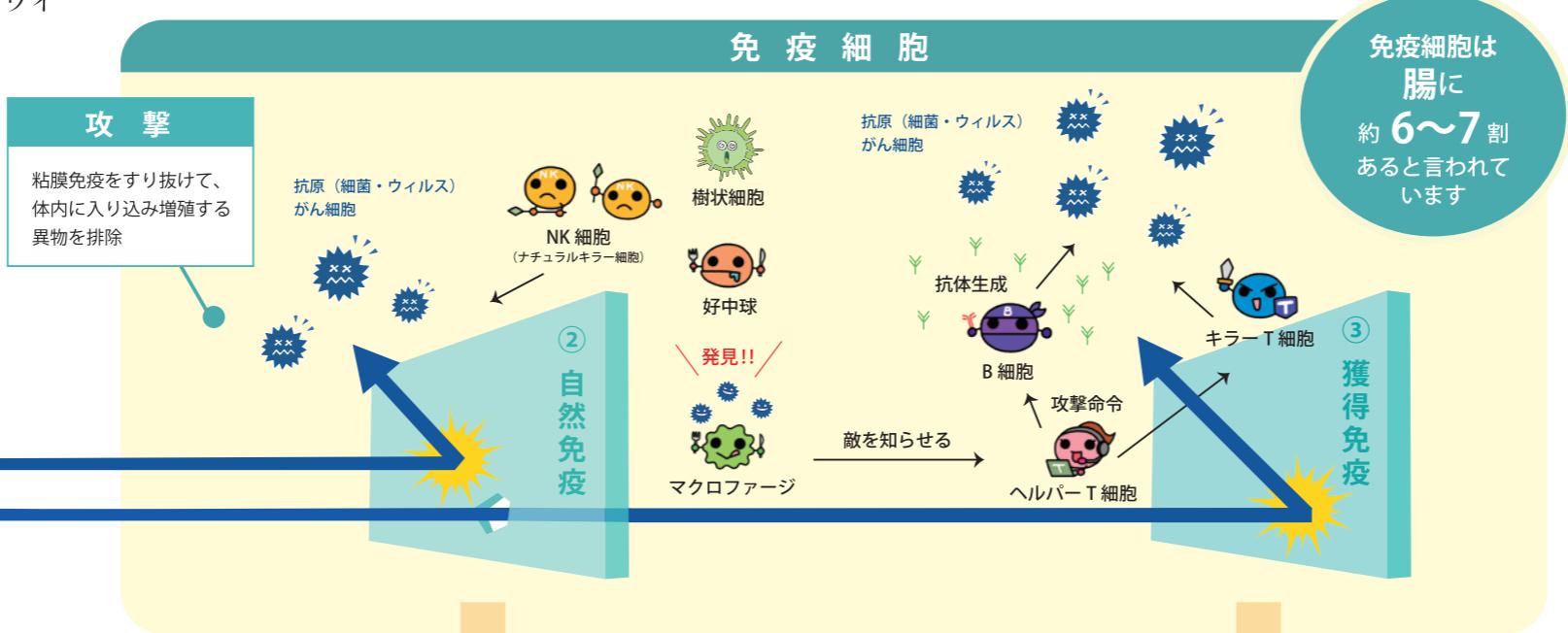
外部から細菌やウイルスの侵入を防ぐ、第一の閂門が「粘膜免疫」です。人間の体は、目、鼻、口、胃、肺、腸管、膣など、ほとんどが粘膜で覆われています。この粘膜組織には外敵から身を守る「IgA」という免疫グロブリンが存在し、細菌やウイルスに反応して感染症の予防をしています。上気道バリア機能（鼻・喉・気管の唾液・粘液・線毛）がしっかりとしているとウイルスの侵入を防ぐことができます。



「自然免疫」

生まれつき、体に備わっている仕組み

自然免疫は人間に元々備わっている仕組みで、免疫細胞が自分と自分以外（非自己）を認識し、非自己である病原体を攻撃することで排除します。NK細胞・マクロファージ・好中球・樹状細胞などがウイルスを直接攻撃する前線の免疫細胞です。



免疫力をUPさせる栄養素は？

「粘膜免疫」を高める 主な 栄養素

ビタミンA・βカロテン・ビタミンB群・亜鉛

ビタミンAや亜鉛は皮膚や粘膜を正常に保つ栄養素です。また、免疫細胞に作用して本来の機能が発揮できるように免疫反応を活性化する働きもあります。特に喉や鼻、腸は粘膜で菌やウイルスの侵入を防いでいます。オメガ3油（えごま油・亜麻仁油・魚の油など）もおすすめです。粘膜を強化し、異物を侵入させない体づくりをしましょう。



「自然免疫」と「獲得免疫」を高める 主な 栄養素

ビタミンA・ビタミンB群・ビタミンC・ビタミンD・ビタミンE・鉄・亜鉛・銅・葉酸・たんぱく質

免疫細胞の主成分はたんぱく質です。そして、免疫細胞を活性化するのは、ビタミンA、ビタミンB群や葉酸、ビタミンDなどです。また、免疫細胞が働くためには、亜鉛、銅、鉄などのミネラルが必要です。



活性酸素により「酸化」を受け細胞が傷つくことで、免疫力は低下してしまいます。これを抑える働きは、「抗酸化作用」と呼ばれます。ビタミンA、ビタミンC、ビタミンE、銅、ポリフェノール類などは、抗酸化作用を持つ栄養素です。



AOVA SODには、免疫機能を高める栄養素が多量に含まれています

原材料の天然穀物・植物に含まれるたくさんの栄養素は、そのままでは体内に吸収されにくいのですが、「3つの特殊製法」により、目的の細胞までしっかり届くように加工!!

免疫細胞をはじめ、細胞の一つひとつが元気に!!



AOVA SOD

細菌やウイルスが体内に侵入したとき、T細胞はB細胞に抗体を作るよう指令し、自らもサイトカインを作ります。攻撃と抑制のバランスをとっていますが、このバランスが崩れ、正常な細胞まで破壊してしまう暴走状態に陥ることを「サイトカインストーム」といいます。

AOVA SODには、免疫機能の正常化を保ち、過剰な炎症を抑えることで「サイトカインストーム」を防ぐ働きが期待できます。



免疫の力って？

ウィルスや細菌などの病原体から体を防御したり、身体の中の老廃物や死んだ細胞や発生したがん細胞を処分し、傷ついた組織があればそれを修復する働きのことを指します。感染症に感染しにくい人、感染しても症状が出ない人がいますが、その違いは、個人が持っている免疫力の差です。



腸は最大の免疫器官!!

免疫力と腸は密接な関係にあります。腸は口から摂取した食べ物が通って排出していくところ。外から取り入れた異物や病原体にさらされる機会が多いので、その分それらを排除する最大の免疫機能が備わっています。また、免疫細胞の約6~7割は、腸に集まっているので、免疫力を充分に発揮するには、腸内環境を整えることが重要です。腸内では、善玉菌と悪玉菌が適度なバランスを保っているのが理想で、悪玉菌の割合が増えると、腸内環境は乱れてしまいます。腸内微生物（菌）の理想的な比率は、善玉菌20%：悪玉菌10%：日和見菌70%。腸内微生物の調和を保つには、微生物たちが元気に働けるように、善玉菌のエサになるものを摂取するのも良い方法です。

腸内環境を整えるために摂り入れる

食物繊維・オリゴ糖・発酵食品

腸内環境を整えるためには、乳酸菌などの善玉菌のエサになる食物繊維やオリゴ糖、発酵食品を摂ることが重要です。腸内の善玉菌優勢を保つことで、免疫細胞も活性化されます。



人それぞれの腸内環境に適応できるよう、数種類のオリゴ糖や食物繊維をバランスよくミックスしました。ビフィズス菌や乳酸菌などの善玉菌を増やして、腸内フローラを健康的なバランスに改善・維持し、お腹の調子を整えます。

BG オリゴ
Brain Gut Oligo