



こんな方は是非一度、お試しください！



いつまでも若々しく
ありたい方



美容を心がけている方



タバコやお酒がなかなか
やめられない方



働き盛りの方



最近、
体力に自信が
なくなってきた方



活動的な毎日を
過ごしたい方

永遠のテーマである健康のために、
“セサミン生活” はじめませんか。



健康の
秘訣

セサミン

のこと

教えます！

いつまでも若々しくいたい

ずっと健康でいたい

もっと活動的になりたい

そんなあなたに

お問い合わせは…

ゴマは昔から健康食として珍重されてきました

ゴマは学名を「Sesamum indicum」といい、ゴマ科ゴマ属の1年草木です。

はるか昔、アフリカ・サバンナが発祥とされています。その後、中東からインド、中国に伝わり、紀元前に日本に伝来し、奈良時代にはすでに重要な作物であったとされています。

日本人の食卓になじみの深いゴマは昔から精進料理の貴重なタンパク源として、また健康食として食されてきた経緯があります。



ゴマは世界で薬や貴重な献上品とされてきました

ゴマはエジプトに渡った際、クレオパトラの美貌をつくるのに寄与されたと言われていました。

インドでは基本食として用いられ、伝承医学「アーユルヴェーダ」にも食用のほか、全身に用い、治療の一環としてゴマ油が使われています。

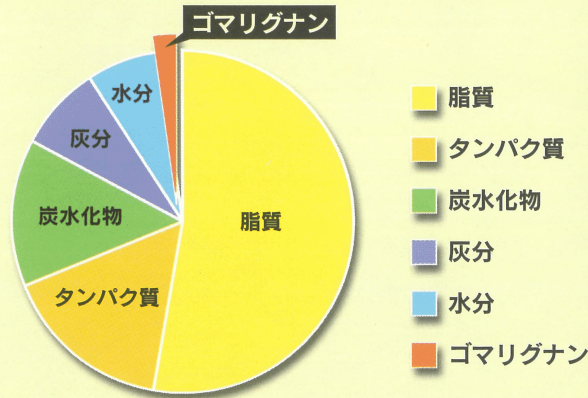
中国では最古の薬物書「神農本草経」に不老長寿の秘薬、五臓六腑を潤すものとして記載されています。

そのほか、WHO(世界保健機関)が健康のために食品として推奨しているなど、ゴマは今も昔も私達人間の健康食として珍重されているスーパー素材なのです。

ゴマにしか含まれない希少な成分“セサミン”

ゴマはタンパク質やビタミン、ミネラル、脂質を豊富に含みます。その中でも、ゴマにしか含まれない成分で、たった2mmほどの小さな1粒中に0.5%ほどしか含まれない希少成分、それが“ゴマリグナン”です。

その“ゴマリグナン”の中の中心成分が“セサミン”で、現在、非常に注目されている健康成分です。



“セサミン”に認められている優れた抗酸化作用

ゴマ油はほかの食用油と比べてはるかに酸化しにくいことがわかっています。

これは“ゴマリグナン(セサミン)”の力によるもので、その後の研究から“セサミン”には非常に優れた抗酸化作用があることが認められました。

ゴマのパワーを効率良く摂りましょう!

- ゴマは厚い殻に覆われていて、そのままではゴマに含まれている大切な成分を体の中に取りこみにくい性質があります。
- ゴマは脂質分も多いため、たくさん摂るとその分、栄養素もたくさん摂れますが、カロリーなどが気になります。

効率良く、ゴマの大切な成分を摂るにはサプリメントで摂るのが良い方法でしょう。

ゴマの素晴らしいパワーをサプリメントで効率良く摂取し、いつまでも健康で若々しい自分を手に入れましょう!

