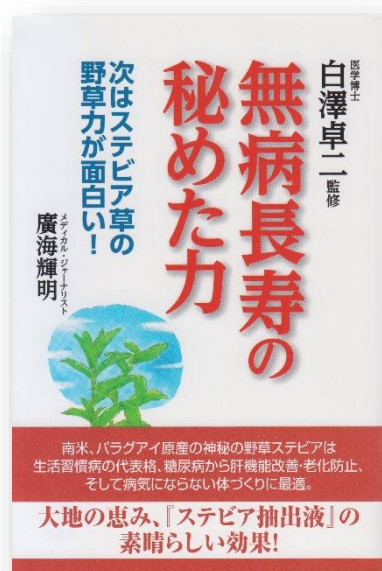


# 白澤 卓二先生も大注目の “ステビア発酵エキス”

『世界一受けたい授業』『林修の今でしょ！講座』など多数のテレビ番組出演でお馴染みのアンチエイジング研究の第一人者、医学博士 白澤 卓二先生監修の書籍「無病長寿の秘めた力 次はステビア草の野草力が面白い！」でステビア発酵エキスの類まれなる抗酸化力をはじめとする様々な潜在的能力が紹介されています。

この書籍は株式会社プロティオスのステビア発酵エキス製造の協力者であるステビア研究・ステビアエキス開発の第一人者 佐藤 直彦氏の著書「ステビア草の神秘」をベースに執筆され、ステビア発酵エキスの凄さ、必要性を改めて知ることができる内容となっています。

## 抗酸化物質が直接摂れる注目の存在！



私はアンチエイジング研究の傍ら、健康の重要ファクターは“いい食事作り”と考えて農作物の研究もしてきました。その過程で10年ほど前からステビア草発酵・熟成エキスを原料とした農業資材を、有機肥料に混ぜ込むことで果物や野菜が劇的に美味しくなり、家畜も元気になることを知りました。私は自ら「白澤オーガニックファーム」を立ち上げ、極めて酸化しやすい「DHA, EPAなどのオメガ3不飽和脂肪酸」を安定した形にして豊富に含む「卵」の生産に成功しています。これだけの成果を上げているわけですから、ましてステビア草発酵・熟成エキスを人間が直接飲用をすれば、抗酸化物質をより豊富に取り入れることができるのです。私は、今後ともステビアはもっともっと注目される存在になると確信しています。

(監修者の言葉より抜粋)

お茶の水健康長寿クリニック院長

白澤抗加齢医学研究所所長 白澤 卓二

- 第1章 老化とともに中高年の病気はなぜ頻発するのか
- 第2章 体の免疫をみるみる高めるステビアの抗酸化力の驚き
- 第3章 大学研究室で続々と報告された“抗酸化力、ステビアの抗酸化力の秘密
- 第4章 中高年の生活を変えずに生活習慣病をどう好転させるか  
—変えたくてもできない悪循環に必須のステビア
- 第5章 アトピー、アレルギー体質こそステビアの生命力が“元から断つ、

●弊社ホームページ News&Topics 2015.3.19 掲載の “ステビアの第一人者 佐藤 直彦氏と株式会社プロティオス 代表取締役社長 松木との対談” も是非ご覧ください。