

SODロイヤル

マイルドタイプ



名 称 穀物加工食品マイルドタイプ
原 材 料 杜仲茶・胚芽・大豆・ぬか・ハトムギ
小麦・ゴマ油・柚子葉汁・ゴマ・麹
内 容 量 120包(1包約3g) 1箱360g
形 状 細粒・アルミフィルムスティック包材
賞味期限 製造日より24ヶ月
保存方法 直射日光、高温多湿を避け下さい。

※60包入パッケージ(1包約3g) 1箱180gもございます。

栄養成分表示

分析試験項目	結 果	分析試験項目	結 果
エネルギー	465kcal/100g	ビタミンA	131μg/100g
たんぱく質	18.9g/100g	ビタミンB ₁	0.75mg/100g
脂質	25.7g/100g	ビタミンB ₂	0.35mg/100g
糖質	33.0g/100g	ビタミンB ₆	1.05mg/100g
食物繊維	13.2g/100g	ビタミンC	2mg/100g
ナトリウム	2.5mg/100g	ビタミンE	5.6mg/100g
鉄	10.3mg/100g	ゲニポシド酸	0.34g/100g
カルシウム	208mg/100g	大豆イソフラボン	35mg/100g
カリウム	950mg/100g	無水カフェイン	0.017g/100g
マグネシウム	320mg/100g	水分	4.0g/100g
リン	731mg/100g	灰分	4.2g/100g
銅	0.58mg/100g	エピガロカテキンガレート	48mg/100g
亜鉛	5.16mg/100g	タンニン(タンニン酸として)	1.02g/100g
マンガン	8.94mg/100g	対スーパーオキシド	1.3×10 ³ 単位/g
セレン	21μg/100g		

農薬試験結果

分析試験項目	結 果
アフラトキシンB ₁ ・B ₂ ・G ₁ ・G ₂	検出せず
BHC	検出せず
DDT	検出せず
アルドリリン及びディルドリン	検出せず
エンドリン	検出せず
EPN	検出せず
ダイアジノン	検出せず
パラチオン	検出せず
フェントロチオン	検出せず
フェンチオン	検出せず
フェントエート	検出せず
馬拉チオン	検出せず
カルバリル	検出せず

(財)日本食品分析センター(試験結果)
第13057360002-01号
第13057360002-02号

SODロイヤル

レギュラータイプ



名 称 穀物加工食品レギュラータイプ
原 材 料 胚芽・大豆・ぬか・ハトムギ・小麦・ゴマ油
柚子葉汁・抹茶・杜仲茶・ゴマ・麹
内 容 量 120包(1包約3g) 1箱360g
形 状 細粒・アルミフィルムスティック包材
賞味期限 製造日より24ヶ月
保存方法 直射日光、高温多湿を避け下さい。

※93包入パッケージ(1包約9g) 1箱837gもございます。

栄養成分表示

分析試験項目	結 果	分析試験項目	結 果
エネルギー	462kcal/100g	ビタミンA	132μg/100g
たんぱく質	19.3g/100g	ビタミンB ₁	0.77mg/100g
脂質	25.7g/100g	ビタミンB ₂	0.36mg/100g
糖質	31.2g/100g	ビタミンB ₆	0.95mg/100g
食物繊維	14.2g/100g	ビタミンC	5mg/100g
ナトリウム	2.9mg/100g	ビタミンE	5.8mg/100g
鉄	8.43mg/100g	ゲニポシド酸	0.18g/100g
カルシウム	156mg/100g	大豆イソフラボン	35mg/100g
カリウム	993mg/100g	無水カフェイン	0.13g/100g
マグネシウム	316mg/100g	水分	3.9g/100g
リン	733mg/100g	灰分	4.1g/100g
銅	0.59mg/100g	エピガロカテキンガレート	0.40g/100g
亜鉛	5.05mg/100g	タンニン(タンニン酸として)	1.46g/100g
マンガン	11.6mg/100g	対スーパーオキシド	6.4×10 ³ 単位/g
セレン	18μg/100g		

農薬試験結果

分析試験項目	結 果
アフラトキシンB ₁ ・B ₂ ・G ₁ ・G ₂	検出せず
BHC	検出せず
DDT	検出せず
アルドリリン及びディルドリン	検出せず
エンドリン	検出せず
EPN	検出せず
ダイアジノン	検出せず
パラチオン	検出せず
フェントロチオン	検出せず
フェンチオン	検出せず
フェントエート	検出せず
馬拉チオン	検出せず
カルバリル	検出せず

(財)日本食品分析センター(試験結果)
第13057360001-01号
第13057360001-02号

合成着色料・合成保存料は一切使用しておりません。栄養成分の分析試験は定期的に行っております。
最新の試験結果については製品パッケージ及び、弊社ウェブサイトにてご確認いただけます。

マイルドタイプとレギュラータイプの違いについて

原材料の一部が異なります。レギュラータイプには緑茶抹茶が使用され、マイルドタイプでは抹茶は使用されていません。



丹羽SOD様食品

世界で認められた国際製法特許食品

国際製法特許 製品開発・分析・検定 / 丹羽免疫研究所

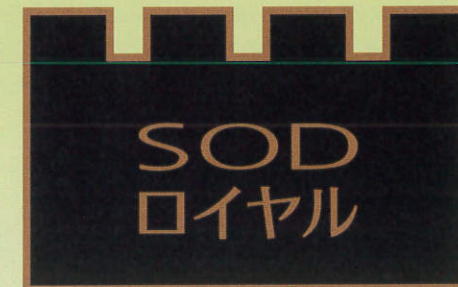
日 本	特許番号 2125887号	イギリス	特許番号 2195889号	ベルギー	特許番号 1000842A3号
	1366268号	イタリア	特許番号 1211804号	韓 国	特許番号 38660号
	1768652号	スペイン	特許番号 8702735号	台 湾	特許番号 30766号
アメリカ	特許番号 5009891号	ス イ ス	特許番号 674617-2号	オーストラリア	特許番号 596701号



株式会社 丹羽メディカル研究所

<http://www.niwa-medical.com> 〒354-0021 埼玉県富士見市鶴馬 2601-1

SOD-IST®



丹羽SOD様食品



NIWA & AO

SOD-IST.



丹羽SOD様食品

SODロイヤル

京都大学医学博士 丹羽鞠負(耕三)博士が長い年月をかけて開発

健康はみんなの願いです。

しかし、私たちを取りまく環境は大気・水質・土壌汚染など、体に悪影響を及ぼすものであふれています。

こうしたなか、健康を保つ物質として活性酸素とSODの関係が注目されています。

活性酸素は有益で有害？

活性酸素は健康と美しさを維持するために、体内で必要に応じて生成される有益な物質です。しかし、公害因子や環境汚染により活性酸素が体内で過剰増加すると健康や美しさを維持していくうえで、有害物質になるといわれています。

活性酸素が過剰増加する原因

工場のばい煙・車の排気ガス・タバコの煙・農薬・殺虫剤・食品添加物・紫外線・ストレス・電磁波・過度のスポーツなどが大きな原因です。

SOD酵素の働き

※SODとはスーパーオキシド・ディスムターゼの略です。

私たちの体内には過剰増加した活性酸素に関わるSODと呼ばれる酵素があります。SODにも個人差はありますが、ある年齢を境に徐々に弱まり始め、40歳を過ぎると大幅に力がにぶってきます。この時期からの健康を維持するための栄養補助食品が“丹羽SOD様食品”です。



丹羽鞠負(耕三)博士 プロフィール

昭和37年、京都大学医学部卒業
医学博士
丹羽免疫研究所名誉所長
土佐清水病院院長

活性酸素とSODの研究を臨床医として世界的にも最も早くから（1970年代から）手掛け、この分野の世界的権威。“Blood”などをはじめとする著名な英文国際医学雑誌に続けて研究論文を発表。国際医学誌（Biochemical Pharmacology）の投稿論文の審査員でもある。また、世界に先駆け、遠赤外線の効果の水、動物、人体などの全体の変化だけでなく、人体の細胞レベルでの生理、生化学的変化の研究発表を行い、これまでの治療成績をまとめた論文が、国際的な医学専門誌で認められ掲載された。



SODロイヤル レギュラータイプ 1包9g / 93包入

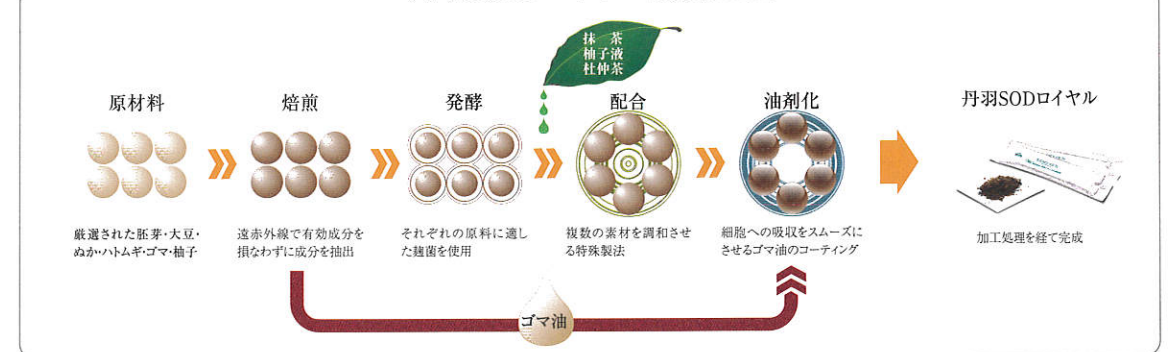
SODロイヤル レギュラータイプ 1包3g / 120包入

SODロイヤル マイルドタイプ 1包3g / 120包入

多くの方々が健康と美容に配慮され、日常的に体に良いとされる食品(胚芽・大豆・ゴマなど)を摂っていらっしゃいますが、丹羽鞠負(耕三)博士によりますと、それらの食品は体に良い物質を豊富に含んでいるのですが、体内への吸収が充分に出来ずにいるとのことなのです。

SODロイヤル(丹羽SOD様食品)は、丹羽鞠負(耕三)博士の長年の研究により杜仲茶・胚芽・大豆・ぬか・ハトムギ・小麦・ゴマなどの純植物性原料に遠赤外線焙煎・発酵・油剤化をすることで、体内への消化・吸収をスムーズに出来るように製法したもので、みなさんの健康と美容を守る理想の食品として開発された天然栄養補助食品です。

丹羽SODロイヤル製法工程



丹羽家の家紋「金の笠」(管理番号付)シールは丹羽免疫研究所で分析・検定し、エーバック・ニワ加工工場(土佐清水市)で厳しい品質管理のもとに製造された製品だけに貼付される信頼のマークです。

※シール左部分の表記は製品管理のため不定期に変わります。