



X 褐藻糖胶 蒺烯

gagome昆布「褐藻糖胶」和  
姬松茸「蒺烯」的效力



为了维持健康的「海带的粘着力」



# gagome昆布「褐藻糖胶」和姬松茸「菇烯」的效力

gagome昆布,是只产于北海道(函馆市近海)的一种稀有珍贵的褐藻类。从绳文时代开始就被食用,于日本人的饮食生活有着很深的意义。由于现在的捕获量非常少,所以也是海带类中相对比较罕见的一种。它与其他的海藻相比具有较强的粘性。

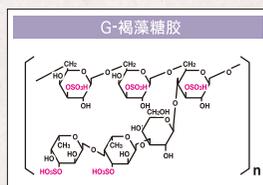
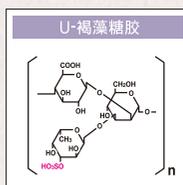
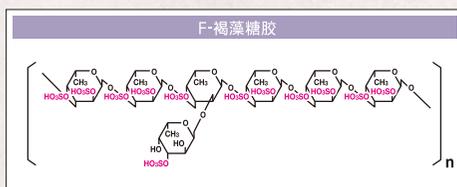


## 粘性「褐藻糖胶」

褐藻糖胶,是褐藻类植物(如昆布)中所特有的多糖成分,一种天然的复合多糖。

### ■ 褐藻糖胶的种类

gagome昆布的「褐藻糖胶」中含有三种糖胶(F-、U-、G-褐藻糖胶)。这样的糖胶事其他海藻中所没有的,是属于gagome昆布特有的构造。另外,gagome昆布的「褐藻糖胶」与其它褐藻糖胶相比它含有极其丰富的硫酸基。



### ■ 高分子构造

gagome昆布「褐藻糖胶」是平均分子量约为20万的高分子,根据其复杂的3维结构极致地发挥了它的健康能量。

## 关于白榆木菌K-3128的菌株

在这种能够生产出高浓度姬松茸「菇烯」的白榆木菌K-3128的优质菌株培育阶段,为了提升姬松茸「菇烯」含量而设置了特别的栽培环境,并且在培植基的选择上也下了很大的功夫。我们绝对不使用一般蘑菇在栽培时所用的木屑和米糠,而是使用由源自三种植物的原材料混合而成的独有培养基进行栽培。

## 产品三大特性

# 1 使用产于北海道的稀有gagome昆布

使用只产于函馆东海岸的gagome昆布。它还有其他昆布中所没有的，而且超强粘性中的3种「褐藻糖胶」。

# 2 使用白榆木菌K-3128菌株

从白榆木菌K-3128的菌株栽培而来的真姬菇中，富含增强抵抗力的苦味成分姬松茸「菇烯」。

# 3 褐藻糖胶和姬松茸菇烯的共同作用，复合能量

gagome昆布中的「褐藻糖胶」与姬松茸「菇烯」共同作用，提供健康调理，拭目以待它所带来的健康能量。也将成为X-one的独创处方。



## 主要成分及作用

「褐藻糖胶」  
gagome昆布



由gagome海带特有的粘性成分中含有的高分子构造的褐藻糖胶来支持健康能量。

※除碘制法

「菇烯」  
姬松茸



在食用白榆木菌蘑菇中所含的苦味成分姬松茸「菇烯」是与高分子多糖类「β-葡聚糖」完全不同的一种成分。

# X 褐藻糖胶 砧烯 (120粒)

商品价格 40,000日元 商品编号 612

营养成分 1日4粒(1.16g)			
热量	3.6kcal	糖质	0.47g
蛋白质	0.10g	食物纤维	0.40g
脂质	0.06g	盐量	0.005g
碳水化合物	0.87g	碘	4~48μg

## 食用方法

1天4粒为最佳。

## 我们建议这样的人

- 生活不规律的人
- 体力不佳的人
- 永葆健康的人
- 倍感压力的人



〒107-0062 东京都港区南青山5-4-27 BARBIZON104 5F TEL. 03-6891-8000(代表) [www.x-one.co.jp](http://www.x-one.co.jp)

咨询我们 客户咨询室 **0120-039-198** 咨询时间 9:00~18:00 (周末·节假日除外)

X-one 产品和介绍 life style 的网站 [www.x-one.co.jp](http://www.x-one.co.jp)

【现金返还制】除酒水饮料及部分商品以外，我们设立了现金返还制。  
如您有退货或者更换商品，请向我们的生活顾问提出。



该印刷品使用环保型  
植物性印油。

※ 实物与印刷图片会略有差别，请谅解。

※ 商品价格不含税。未经允许禁止擅自使用记载事项。

XAW [6612-ch](#) 01217 WEB (J)