



えんか 燕窩の優れた効能

- 滋養強壮・健康増進
- 肺機能向上（気管支炎・ぜんそくの改善）
- 自然治癒力の向上・アンチエイジング

えんか 燕窩の豊富な栄養成分

■ シアル酸

えんか 燕窩には、人の免疫機能と深く関わるシアル酸が豊富に含まれています。

シアル酸は母乳や脳神経細胞、生殖器官など基本的生命維持に関わりの深いところに多く存在し、免疫力の向上、内臓諸器官の機能強化、自然治癒力の向上などに関わっていると考えられています。更に、燕の巣に含まれるE. G. F. 様物質（Epidermal Growth Factor＝表皮成長因子）は、表皮細胞に働いてその成長を促し、効率よく確実に表皮を再生させることがわかってきております。またこのシアル酸は、日常の食生活では摂取が非常に難しく、現在存在する食材の中で摂取が可能なのは、えんか 燕窩やローヤルゼリーなどごく一部のものに限られています。

えんか 燕窩には、ローヤルゼリーの約200倍ものシアル酸が含まれています。

唾液中のシアル酸含有量の比較	シアル酸の量 (mg/100g)
ヒトの唾液	5
ローヤルゼリー（ミツバチの唾液）	50
えんか 燕窩（アナツバメの唾液）	10,000



■ とうさ 糖鎖栄養素

えんか 燕窩には「8糖鎖栄養素」のうち、6つが含まれています。



糖鎖^{とうさ}とは、グルコース（ブドウ糖）など様々な種類の単糖が特定の配列で鎖状に結合した分子です。人間の細胞は約60兆個あるといわれています。その細胞膜上にはタンパク質や脂質が存在し、糖鎖はそのタンパク質や脂質の表面全体を産毛のように覆っており、細胞同士が情報交換するときのアンテナ（レセプター）の役目を果たしています。その働きは、細胞の種類や状態の伝達、ホルモン作用、生体の防御機構である免疫機能やウイルスの感染などにも関係しています。

例えば、インフルエンザなどの感染症では、病原体や毒素が特定の糖鎖^{とうさ}に結合して病原性を発揮させています。がんになった細胞は糖鎖^{とうさ}の構造が変わり、転移しやすくなることも報告されています。つまり、免疫疾患やインフルエンザ、エイズ、リュウマチ性関節炎、花粉症など、ほぼ全ての病気は糖鎖^{とうさ}の働きが低下することで様々な病気が引き起こされていると考えられますので、糖鎖^{とうさ}を

活性化させ、機能を正常な状態にすることが大切です。

糖鎖に必要な栄養素は、食べ物に含まれている糖分です。この糖分が私達の体内に摂取され、単糖に分解されます。この単糖が糖鎖に必要な栄養素になります。さまざまな単糖のうち糖鎖の形成に必要な単糖は8種類ですが、このうち私達が食べ物から摂取できる単糖はブドウ糖（グルコース）と乳糖（ガラクトース）ぐらいで、現代の食生活ではそのほかの単糖を摂取することが困難です。その結果、免疫機能の低下や生活習慣病を引き起こしているといわれています。燕窩を食することによって、普段摂取しにくい残りの6種類の栄養素を補給することができます。

（NPO法人 補充代替医療推進センター CAM ホームページより抜粋・参照）
（※当法人より書籍「糖鎖の健康学」が出版。また、糖鎖栄養素含有食品を「免研ブランド」にてご提供中）

**わたしどもは、自然との共生を第一に考え、
人々の健康的な暮らしの構築に貢献したいと
思っております。**

豊富な栄養成分を含み古くから食べ継がれてきた漢方食材「燕窩」を、より多くの人に知ってもらうため、確かな生産地と流通を構築しました。

「食」「健」「美」それぞれの分野にての商品企画にお役にたてることを目的に、皆様のニーズに柔軟に対応できるよう、日本だけでなく世界にこの「燕妃」ブランドを広げていきたいと願っております。

サワ・インターナショナル株式会社
代表取締役

澤本 仁夫



SAWA INTERNATIONAL CO., LTD.