

低温真空乾燥 高麗紅参

LTVD Red Ginseng



高麗人参を6年間畑で栽培し、大地から吸収したビタミンやミネラルをそのまま人参に閉じ込めました！

株式会社ウングアンバイオジャパン

2015年11月



高麗人參は何にでもよく効く「万能薬」です。

中国最古の薬物書「神農本草経」（約2,000年前に書かれた書物）では、高麗人參は万能薬と称され、その効用については次のように書かれております。

- 「五臓を補う」心臓・肺・腎臓・肝臓・脾臓の働きを正常化する。
- 「精神を安ずる」精気（腎の精気）と神気（心の精気）を安らかにする。
- 「魂魄を定める」魂（肝の精気）と魄（肺の精気）を定める。
- 「驚悸を止める」精神不安定状態や動悸を止める。
- 「邪気を除く」疾病の原因となる邪を除く。
- 「目を明らかにする」目の曇りをなくす。
- 「智を益す」頭の回転をよくする。
- 「身を軽くして年を延ぶ」長寿を全うする。



この記述は、高麗人參が**内蔵の働きを助ける**だけでなく、**精神的にもプラスに作用**することを示しております。

近年になって高麗人參が**疲労回復**、**スタミナ補給**、**病中病後の体力回復**、**滋養強壯**、**虚弱体質の改善**、**血糖値を下げる作用による糖尿病改善**、**認知症の予防や改善**・**記憶力の向上**、**生活習慣病の予防・改善**、**血行促進**、**抗ストレス**、**肩こり**、**冷え性改善**、**関節痛補助**、**性機能の回復**、**視力回復**、**不妊**、**美容**、**ダイエット**、**抗ガン**など、様々な多くの健康効果を持っていることが科学的根拠から徐々に立証されたのです。

2,000年前の古代から人々は高麗人參を、万能薬と称したのは驚くほかありません。

低温真空乾燥人参

甘くて香ばしい高麗人参

LTVD Red Ginseng



低温で真空釜の中で均一に乾燥するため、高麗人参が元来持っているビタミン (B1, B2) やミネラル (マグネシウム、カリウム、亜鉛等)、アミノ酸を破壊することなく人参に養分を残すことが可能となりました。

高麗人参が大地から得た栄養そのものを摂取出来るようになったことで、高麗人参の味も甘くて香ばしい変化をもたらし、美味しく飲みやすく仕上げる事が出来たのです。



※味覚の比較数値

	色	土臭さ	香ばしさ	甘さ	苦味	後味
低温真空高麗人参	7.98± 0.88	8.8± 0.87	7.13±1.39	7.15±0.61	8.43±0.37	5.58±0.10
従来の高麗人参	6.15±0.07	8.23±0.84	3.15±1.46	4.95±0.69	10.45±0.23	9.63±0.40



Low Temperature Vacuum Dried red ginseng

저온진공건조 홍삼은 40도 이하 48시간 저온건조하여 인삼 고유의 진세노사이드 변성을 최소화하고, 홍삼 특유의苦味를 개선시킨 동구제약 발효과학연구소의 특허공정을 통해 개발된 홍삼입니다



高麗紅参とは？



高麗人参と高麗紅参は同じです。高麗人参を蒸すことで高麗紅参が出来上がるのです。

なぜ、紅参に作り変えるのか？それは、高麗人参に含まれている主成分であるサポニンの種類が増え体に吸収されやすいサポニンも増加するからです。例えば、高麗人参と高麗紅参のエキスで体への**吸収率**を比較すると、高麗紅参の方が高麗人参よりも**1.5倍**も高いのです。

更に、紅参は人参よりも**血圧をコントロールする**能力に優れております。血圧の高い人には正常へと抑制させ、血圧の低い人には正常へと高揚させる作用をバランスよく調整する能力を持っているのです。



低温真空乾燥 高麗紅参片 (韓国産6年根使用)

製品特徴



低温真空乾燥された高麗紅参を、そのまま紅参片としてくずしました。



苦味が少なく香ばしく甘いから食べやすい。毎日の健康を考え、いろいろなお料理に活用できます。



一人一日0.5gの摂取量から健康管理ができます。高麗紅参を手軽に、ご家庭で調味料や健康食材として、お召し上がりください。



Low Temperature Vacuum Dried red ginseng

저온진공건조 홍삼은 40도 이하 48시간 저온건조하여 인삼 고유의 진세노사이드 변성을 최소화하고, 홍삼 특유의苦味를 개선시킨 동구제약 발효과학연구소의 특허공정을 통해 개발된 홍삼입니다

- 摂取数量：1人1日小さじ半分 (0.5g)
- 食べ方：いろいろなお料理にそのままかけるだけ、または混ぜるだけです。

低温真空乾燥 高麗紅參茶 (韓国産6年根使用)

製品特徴



低温真空乾燥された高麗紅參を、そのままティーパックに入れました。香料などが混合している顆粒茶でなく、高麗紅參**100%**を使った純粋なお茶です。



ゴボウ茶のように香ばしくほのかに甘い、また後味もスッキリ



ティーパック一つで約200mlのお茶を作ることができ、飲んだあと体が**ぽかぽか**温まる体に優しいお茶です。



Low Temperature Vacuum Dried red ginseng

저온진공건조 홍삼은 40도 이하 48시간 저온건조하여 인삼 고유의 진세노사이드 변성을 최소화하고, 홍삼 특유의苦味를 개선시킨 동구제약 발효과학연구소의 특허공정을 통해 개발된 홍삼입니다



- 摂取数量：1日1パック (0.7g)
- 飲み方：1パックを熱湯または水出しで飲んでください。(出汁殻も食せます。)



低温真空乾燥 高麗紅参濃縮エキス (韓国産6年根使用)

製品特徴



韓国国内で売上げ約30億円を突破！ (2014年度)



飲みやすさが大好評で、毎日**500**本以上売れている人気商品



苦味や臭さがないため、いろいろな飲み物や食べ物に混ぜやすい。



旅行先や出張先など持ち運びしやすい。



他社商品に比べ飲みやすく、大手某ブランド同等商品と比べサポニン含有量が多い。

(韓国の某大手メディアが発表。韓国国内の第三者機関での検査結果による。)



Low Temperature Vacuum Dried red ginseng

저온진공건조 홍삼은 40도 이하 48시간 저온건조하여 인삼 고유의 진세노사이드 변성을 최소화하고, 홍삼 특유의苦味를 개선시킨 동구 제약 발효과학연구소의 특허공정을 통해 개발된 홍삼입니다