



オイスターキュアをお勧めする3つの理由

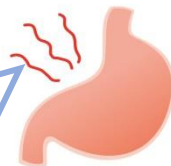
その①「亜鉛を最も効率的に摂取できる」

今、女性のほとんどは“亜鉛不足”

- ・亜鉛を含む食材は“タンパク質”を多く含むモノが多い(牡蠣、牛肉、卵黄など)
- ・しかし、**胃酸の分泌低下**でタンパク質を消化・吸収できない場合も多い



オイスターキュアは、牡蠣をそのまま圧力酵素分解しているので消化・吸収能力が低下している場合でも効率よく吸収しやすい



その②「コストパフォーマンスが高い」

- ・生牡蠣をレストランで食べると**1個400円**ほど。
- ・例えば毎日、生牡蠣を1個ずつ食べたとして**ひと月=12000円**になる。
- ・オイスターキュアなら、同じ量の亜鉛を摂ろうとすれば**毎日5粒**でOK(30日分)
- ・さらにサプリメントなので調理の手間や、生食の場合に起こりうる“**食中毒のリスク**”もカットできる。

(※ノロウイルス、A型肝炎を始めとする感染性胃腸炎)



「圧力酵素分解のイメージ」

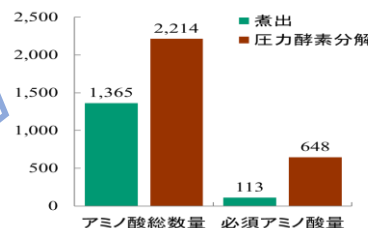


牡蠣のタンパク質を吸収しやすい“ペプチド”や“アミノ酸”に酵素を使って分解

その③「過剰摂取のリスクが少ない」

- ・市販のサプリメントは金属亜鉛の場合が多い。
- ・金属亜鉛だと排出されにくく“**過剰摂取**”の懸念も
- ・しかし、牡蠣の煮汁から作ったサプリは必須アミノ酸が減少している。

オイスターキュアは、牡蠣そのものを圧力酵素分解しているので、必須アミノ酸も多く含まれている。その為“安心して亜鉛の補給ができる”



結論：“亜鉛を補給する”ならば、オイスターキュアが最も効率よくリスクが少ないと考えられる。