

創刊号

平成18年

# すまいるたん



発行元  
東京新聞  
南千住専売所  
TEL3803-1781  
発行責任者  
鬼塚 佳代子  
TEL090 (2657) 0300

## 食べて予防・美味しく健康、 健康創出パンの店

毎日の美味しい食事を楽しみながら健康な体でいられたら・・・

熊本大の客員教授、山津功さんが体に

よい物質の入ったパン（特許取得2件、

出願中3件）を發明しました。

パンの種類は、食パン、ベーグル、ピス

トレの3種類、大豆、サトウキビなどを

原料にしています。一袋は3食分相当の

効果一日一食で効果が得られるように、

作られています。

●活性型イソフラボン入りパン（特許出

願中）

通常のイソフラボンに比べ、体内吸収

が2〜3倍よく、1個食べると、納豆3

個分のイソフラボンが摂取できます。

¥470〜590（3個入り）

※イソフラボン

女性ホルモンに似た働きをし更年期症

状の緩和・骨粗しょう症の予防・乳がん、

前立腺がんの予防・動脈硬化の予防・血

圧低下作用

虫歯の予防・歯の再石灰化の促進・整腸

●植物ステロール入りパン（特許取得）1袋に1800mg含まれておりコレステロールの多い食品（バター・チーズ・ベーコン・マヨネーズ等）と同時に食べると効果的¥460〜590

※植物ステロール

コレステロールの低下作用・心臓病、

脳血管障害などの循環器系疾患の予防・

前立腺肥大の予防

●植物ステリルグルコシド入りパン（特許出願中）

1袋に60mg ¥460〜590

※植物ステリルグルコシド

ピロリ菌の除菌（40歳以上の日本人の約

8割が胃がんの原因となるピロリ菌に感

染しています）・胃潰瘍、十二指腸潰瘍、

胃炎の予防、抗ストレス作用

●キシリトール入りパン（特許出願中）

さとうきびやトウモロコシを原料とし

たキシリトールが、一袋に10500mg、

特徴的な甘味と爽快感 ¥440〜560

※キシリトール

虫歯の予防・歯の再石灰化の促進・整腸

作用

●ヨーグルカン入りパン

天然パン酵母を原料としたヨーグルカン

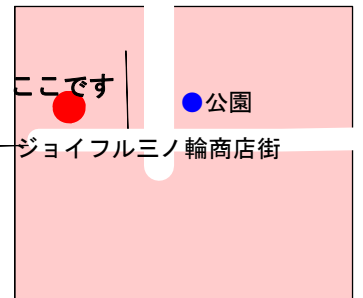
が一袋に300mg ¥480〜600

※ヨーグルカン

多忙、ストレスによる免疫力の低下予防

アレルギー体質の改善・肌荒れ防止

健康にいい物質の効果ある添加量や製造法を大学で、研究開発された健康創出パン。



健康創出パンの店  
所在地荒川区南千住1-25-8  
定休日 日曜日  
営業時間AM11時〜PM6時  
TEL3891-1814



冷凍保存で群馬から直送、冷凍のまま1年、解凍してから冷蔵庫で4日間は持ちます。もちろん、保存料は入っていません。ぜひ一度、ご賞味下さい。

