

トマト発酵GABA「ギャバディナ」

トマト発酵GABA「ギャバディナ」

ギャバディナの「ギャバ」の正式名称は、「**γ**アミノ酪酸」。その名前の通り、アミノ酸の一種ですが、人間や哺乳動物の脳、脊髄にギャバが豊富に含まれていることがわかっています。

近年の、健康食品ブームで「発芽玄米」が有名ですが、ギャバはその有効成分の一つとして注目を集めています。近頃では、チョコレートやドリンク類、お酒、豆乳など、様々な食品にギャバが取り入れられ、テレビやCMや新聞雑誌等でも頻繁にギャバという言葉を目にするようになりました。



価格: 31,500円(300カプセル)

ギャバは、アミノ酸の一種で「抑制性」の神経伝達物質です。それとは反対に、脳内には「興奮性」の神経伝達物質も存在します。「うまみ調味料」の成分として有名なグルタミン酸がそうです。

人間の脳内では、グルタミン酸が神経を興奮させる一方で、アミノ酸であるギャバが興奮を抑え、神経を安定させる働きをします。この「興奮性」と「抑制性」のグルタミン酸とアミノ酸のバランスがうまく取れているのが望ましい状態ですが、ストレスなどにより、このバランスが崩れると気持ちが不安になったり、イライラしたり、という体調不良を引き起こすことになるのです。

ギャバは、「抑制性」の神経伝達物質ですが、脳の情報伝達は、「興奮性」と「抑制性」のそれぞれのバランスを保って行われています。ギャバは、脳の血流を活発にして、酸素の供給量を増やすことで、脳細胞の代謝機能をアップさせ、活性化を促します。ほかに、ギャバは、脳障害の後遺症や、アルツハイマーの予防・改善にも効果があるといわれています。

株式会社ミル総本社
が10年間に及ぶ京都
府との共同研究で開
発した、「発酵ギャバ」
の日本特許製品です。
(第3426157号)

トマト発酵ギャバ10日
間お試しください。
アルビン倶楽部「特別
会員」へのご入会で、
ご入会プレゼント提供
キャンペーン中です。

アルビン倶楽部「特別
会員」登録を受付中！
登録申込書にご入会
金3,150円を添えて
アルビン九州本部へ
お申込ください。

トマト発酵GABA「ギャバディナ」は、アルビン倶楽部「特別会員」専用食品です。
アルビン倶楽部「特別会員」へのご入会が必要です。

お問い合わせは
アルビン九州本部 福岡県八女市稲富109 TEL0943 - 25 - 7133

