



Xoçai® XoBiotic Squares™ ショバイオティック・スクエア

3個当たり

ORAC_{FN}: 84,777

フラボノイド: 1,904mg

自然界には機能性食品と呼ばれる体に良いとされる天然の食べ物が多く存在しています。チョコレートもそのひとつで、適切な量の抗酸化物質とフラボノイドを含んでいれば立派な機能性食品と言えます。しかし現代の技術をもってすれば、これまで自然界では存在しなかった機能性食品を作り出すことも可能です。そのひとつが『プロバイオティクス(Probiotics)』と呼ばれる機能性食品です。

プロバイオティクスとは

プロバイオティクスとは人体に良い影響を与える微生物またはそれらを含む製品、食品のことで、その名前には『生命に適した』や『体に良い』などといった意味があります。適量を効果的に投与することで健康増進メリットをもたらしてくれる大変有用な微生物、食品なのです。ただしプロバイオティクスを有効に機能させるには、胃酸や胆汁塩に対し抵抗力を示し、胃や小腸を通過し大腸まで無事にたどり着くことのできる強い細菌が必要です。また腸管にたどり着いて常在する腸内細菌に抵抗する力も有し

ていなければいけません。そのためにはカプセル化によって細菌を包み込んで保護するか、あるいは抵抗力の強い新種の細菌を開発するしかありません。

米国消化器病学会(ACG)によると、アメリカの人口の約3分の1が何らかの消化器系の異常を、約6分の1が過敏性腸症候群を、さらに約15分の1が胃潰瘍を抱えています。こうした状況に対し、欧米ではこれまでに多くのプロバイオティクス製品が開発されてきました。

チョコレートならではのメリット

しかしショサイには他の製品には見られない極めてユニークなメリットがあります。それはチョコレートがプロバイオティクスの運搬システムとして理想的であるということです。牛乳など他の媒体と比較しても、プロバイオティクスを腸管まで効果的に運ぶことのできる優れた能力をチョコレートは有しているのです。

免疫システムと消化管の健康増進に

ショバイオティック・スクエアは1個あたり11グラム。そのわずか11グラムのチョコレートに、ラクトバチルス・ヘルベチカス R0052と呼ばれる乳酸菌とビフィドバクテリウム・ロンガム R0175と呼ばれるビフィズ菌の2種類の微生物がなんと10億個も含まれています。この2種類の菌はチョコレートに取り込んだ場合、優れた安定性を示し常温(4~24℃)で保存するとチョコレートと同程度の保存期間が可能となります。ダークチョコレートの抗酸化力とプロバイオティクスの効果をかけあわせることで、免疫系と消化系の両方を同時に向上させることができるのです。

カロリー(33グラム=3個当たり): 170

原材料:ダークチョコレート(無糖チョコレート、砂糖[天然サトウキビジュース]、カカオパウダー、レシチン[乳化剤]、バニラエキストラクト)、XoVita™(MXI独自開発カカオ、アサイベリー、ブルーベリーの抗酸化物質高含有パウダーブレンド)、特許カセイ菌株(3個当たり30億個のマイクロオーガニズム)