

いきいきと美しく、うらかな毎日を応援

うらら

9-10
2021



世界70億の人々の健康と長寿を願う

OM-X

〈ハカセがお届けする腸情報局〉

発酵食品を多く含む食事は、
過剰な免疫反応を抑制します

- 頭痛や肩こりにもつながる「目の疲れ」
- 〈オーエム・エックス社員食堂〉 エリンギハンバーグ
- 最近、人気再沸騰中のプロポリスとは？

うらら 2021/9-10

企画・編集・デザイン/オーエム・エックス社員一同

約80%の方が10日間で 見た目の変化を実感！

※ 2012年「モニブラ」アンケート調査結果

濃厚な低分子コラーゲン7,750mgを
たった20mLに凝縮！

『OM-X+Collagen』は、1mLあたりの濃度が非常に高い
フィッシュコラーゲンを採用しました。さらに、低分子化され
た「コラーゲントリペプチド」を配合しているため、効率
良くコラーゲンが体内に吸収されます。



夏に受けたダメージが表れるのは秋！ぜひこの時期に始めましょう。

コラーゲンを強力サポート！
6種類美容成分をプラス



エラスチン



セラミド



ヒアルロン酸



ビタミンC



生ローヤルゼリー



OM-Xエキス

コラーゲン合成に欠かせないビタミンC、美しさを支えるエラスチンなど5種類美容成分を配合。さらにOM-Xエキスが内側の美容をサポートします。

☹️「特有のにおいや味が気になる…」

Point 1 甘酸っぱくておいしい！

ブルーベリー果汁が入り、甘酸っぱくてさわやかな味に仕上げました。コラーゲンの濃厚さがさらにジューシーさを後押しし、コラーゲン特有のクセは全く気になりません。



☹️「ビンだと重いし捨てるのに困る…」

Point 2 容器がリサイクル可能！

ポーチにも入る小さいプラスチック容器にすることで、持ち運びも便利になりました。容器はリサイクル可能な材質ですので、環境対策としてもご安心いただけます。



※地方自治体で分別方法が様々ですのでご注意ください。



コラーゲン OM-X+Collagen

20mL×10本

フィッシュコラーゲンドリンク

単品価格10本 4,750円(税込)

定期価格10本 4,275円(税込)

【原材料】コラーゲンペプチド(国内製造)、ブルーベリー果汁、コラーゲンペプチド(コラーゲントリペプチド含有)、生ローヤルゼリー、植物発酵エキス、フィッシュエラスチン、コエンザイムQ10、こんにゃく芋抽出物(セラミド含有) / クエン酸、ビタミンC、着色料(カラメル)、香料、甘味料(スクラロース)、ヒアルロン酸、乳化剤、香料(一部にゼラチン、大豆を含む)

ご注文やお問い合わせは、以下のお電話番号もしくは弊社ホームページをご利用ください。

お電話 0120-17-2385

〈受付時間〉月～金曜日 10:00～17:00(土日・祝日 休み)
※年末年始・夏季休業を除く ※携帯電話からもご利用になれます

インターネット

<https://www.om-x.co.jp/web/colrg>

スマホのカメラで
QRコードを読んでね！



発酵食品を多く含む食事は、過剰な免疫反応を抑制します

発酵食品と食物繊維の

どちらが腸内環境に有効？

腸内環境を整えるために、善玉菌を活性にして腸内細菌の多様性（腸内の微生物の種類の豊富さ）を高めることが大切です。さらには、ウイルスや病原性菌から身を守るため、腸の免疫を整えることも欠かせません。

2021年7月に、アメリカのスタンフォード大学医学部から、食物繊維と発酵食品のどちらが腸内環境に有益な効果をもたらすかについて、36人の健康な成人を対象にした臨床試験の結果が発表されました。10週間の食事を介した研究の結果、発酵食品を含む食事は、腸内細菌

の多様性を高め、有害な働きをする過剰な炎症性の免疫を減少させることがわかりました。

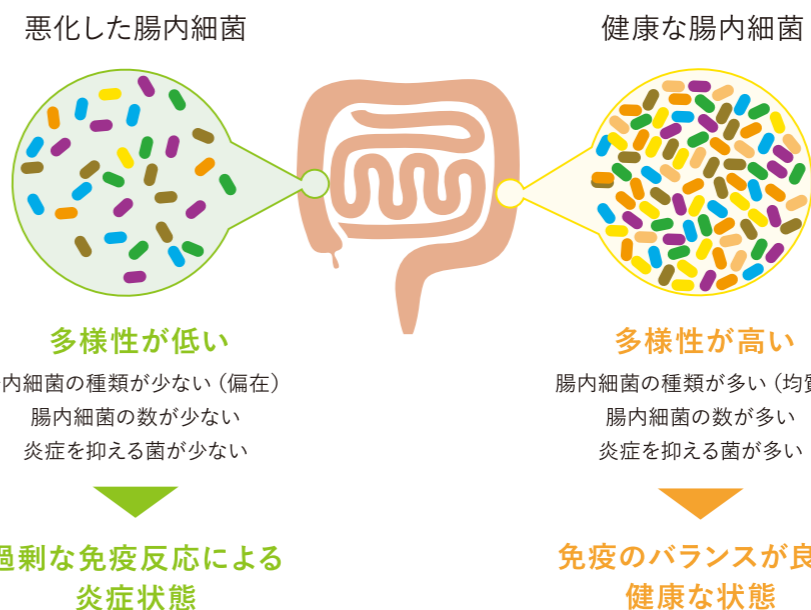
ヨーグルト、ケフィア、チーズ、キムチや漬物などの発酵した野菜、コンブチャなどの食品を食べると、腸内の全体的な微生物の多様性が増加し、より多くの量を食べることでさらに強い効果が見られました。さらに、4種類の免疫細胞の活性化が発酵食品群では抑えられていました。また、血液中に含まれる19種類の炎症性タンパク質の濃度も低下していました。

実は、免疫は強ければ強いほど良いわけではありません。感染防御のためにはウイルスなど

を攻撃する反応は必要です。一方で、意図しない過剰な免疫反応は、私たち自身の体を傷つけてしまったり、無害な花粉やハウスダストにまで反応してしまったりします。こうした反応は、軽度な場合には花粉症やアレルギーとして現れ、重度になると関節リウマチや2型糖尿病、炎症性腸疾患などの症状を呈します。

新型コロナウイルスの重症化の場合も「サイトカインストーム」という状態が起こることが知られています。これは免疫の暴走とも言われており、免疫の過剰反応を抑えることが重症化リスクを抑えると考えられています。今回の研究によって、発

腸内細菌の多様性が高いとは？



株式会社オーエム・エックス
代表取締役社長
高畑宗明 博士(農学)

著書
「腸内酵素力」で、ボケもがんも寄りつかない
(講談社+α新書)
自分史上最高の腸になる！腸で酵素をつくる習慣
(朝日新聞出版社)
論文発表 13報 (2020.6月現在) 学会発表多数

酵食品が免疫の活性化を抑えたことは、体の過剰な免疫反応を抑えることにつながる重要な発見になります。

食物繊維のみの摂取は腸内細菌の多様性を高めない

これまで、食物繊維も同様に腸内細菌の多様性を高め、免疫を整える成分として知られてきました。しかし今回の研究では、豆類、種子、全粒穀物、ナッツ、野菜、果物を豊富に含む食物繊維の多い食事を摂取した人では、発酵食品で改善した19種類の炎症性タンパク質のいずれも減少しませんでした。また、腸内細菌の多様性も変化せず安定していました。つまり、10週間という短期間に食物繊維の摂取を増やすだけでは、微生物の多様性を高めるには不十分であったことを示しています。

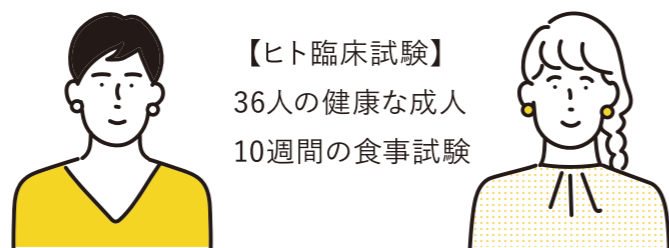
食物繊維が短期間では効果を示さなかった点は、いくつか理由が考えられます。一つは、腸内細菌のバランスは短期間では

元に戻る力が強いいため、摂取期間が短く食物繊維による変化が不十分であったことが挙げられます。もう一つは、先進国に住む私たちの腸内細菌には、食物繊維を分解するための有益な微生物が減少してしまっていることです。つまり、エサを利用する菌が腸に存在しないことが考えられます。その点、発酵食品はあらかじめ体の外で繊維質を発酵して多種多様な成分が作り出されているため、より直接的に腸内環境の改善につながっていると予測されます。

こうしたデータから、発酵食品を継続して摂取することの大切さが改めて感じられます。また、食物繊維を摂取する際には、それを利用して発酵できる有用な菌（プロバイオティクス）も同時に摂取することが良いでしょう。何かの成分だけを摂取するのではなく、様々な食品や乳酸菌・ビフィズス菌などの摂取が相乗的に働くことで、私たちの腸内環境は健康に維持されていきます。

発酵食品と食物繊維を用いた臨床試験

【ヒト臨床試験】
36人の健康な成人
10週間の食事試験



食物繊維多い群

豆類、全粒穀物、ナッツ、野菜、果物など



- ・腸内細菌は変化なし
- ・炎症性の免疫は変化なし

摂取期間が不十分であった可能性や、食物繊維を利用できる菌が先進国に住む人々の腸内に不足している可能性も。

発酵食品多い群

ヨーグルト、ケフィア、チーズ、キムチ、漬物など



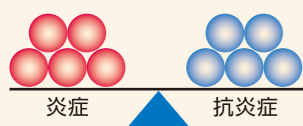
- ・腸内細菌の多様性高い
- ・炎症性の免疫抑制

元々の素材を菌の力で発酵させることにより、菌だけでなく多種多様な栄養素が含まれ、腸に直接的に働きかける。

コラム 免疫について

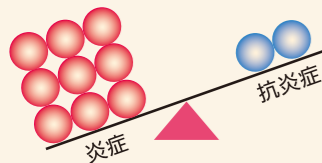
免疫は異物を攻撃する炎症反応と、暴走しないように監視する抗炎症のバランスで成り立っています。

正常な免疫



炎症性と抗炎症性の免疫細胞が、バランスよく存在しています。

炎症状態



炎症を抑制する免疫細胞が少なくなり、炎症状態が慢性化しています。

過剰な炎症は、花粉症やアレルギー、自己免疫疾患などのリスクに！

特集

頭痛や肩こりにも
つながる！

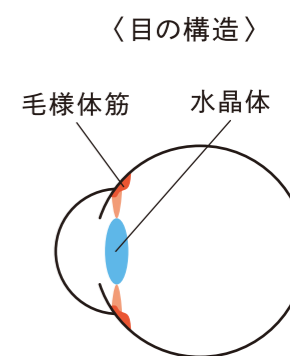
目の疲れ

家で過ごす時間が増えている中、スマートフォンなどの画面を長く見続けて、目の疲れを感じたことはないでしょうか？

目の疲れの原因を知り、正しくケアしていきましょう。

なぜ目は疲れるのか

私たちの目は何かを見るときに、カメラのレンズのような役割の水晶体を調節しながら、ピントを合わせています。遠くを見る時は水晶体が薄くなり、近くを見る時は厚くなります。このように、水晶体の厚さを変えるために働くのが毛様体筋（もうようたいきん）という筋肉で、水晶体を輪のように囲んで



います。

近くのものにピントを合わせる場合は、毛様体筋を緊張させて水晶体の厚さを調節します。長時間パソコンやスマートフォンで、毛様体筋が筋肉疲労を起こしやすくなり、これが目の疲れを感じる原因になります。

老視（老眼）の場合には、この筋力が落ちて近くのものが見えづらくなります。

また、涙の分泌量が減ったり、涙の成分のバランスが崩れたりすることによって、目の表面を潤す力が低下した状態をドライアイと呼びます。



長時間
手元を見る作業

老視（老眼）

睡眠不足

ドライアイ

パソコン、テレビ、
スマートフォンなどの
画面を長時間見る

度数の合わないメガネや
コンタクトレンズの使用

こんなことが
目の疲れの
原因に！

たきの回数が減少することや、加齢が原因となりやすく、会社員の3人に1人がドライアイともいわれています。涙が少なくなると、目の表面の滑らかさが保てなくなり、視力が良くて「ものがかすんで見える」など、見え方に影響がでる場合があります。

これらの要因で見え方が変わることで、ピントを合わせようと無理に毛様体筋を動かして調節するため、より一層目の疲れを感じやすくなります。メガネやコンタクトレンズを使っている方は、度数が自分に合っているか定期的に確認

することをすすめします。

さらに、長時間手元を見る作業をし続けたり、睡眠不足であったりすると血流が悪くなり、目の細胞に栄養分や酸素が行き渡りにくくなります。そこから細胞の代謝が低下し、疲労がたまるという悪循環に陥ります。こまめな休憩と十分な睡眠、食事を心がけましょう。

疲れた目を癒そう

疲れ目対策には、毛様体筋の緊張をほぐすことや、目の周りの血流を改善することが重要です。長時間、手元の作業が続く場合は、1時間おきに10分程度は、遠くを見るなど目を休めるようにしましょう。

家では蒸しタオルを当てて目を温めると、毛様体筋の緊張をやわらげ、血流を改善して目の疲れを癒すことができます。また、蒸しタオルはドライアイの改善にも効果があるので、疲れ目対策の中では特におすすめ

食事からも目のケアを

さらに、目の疲れに良い栄養素を摂ることも効果的です。目の疲れに良い栄養素として、アスタキサンチン、アントシアニン、ルテインを下記にてご紹介しています。組み合わせる日々の食事にとり入れて、体の中からもケアをしていきましょう。

パソコンやスマートフォンに囲まれた環境では、目の疲れを感じている方が多く、悪化すると頭痛や肩こりなどの全身の体調不良につながります。こまめに休憩をはさみながら、食事や睡眠をしっかりとする習慣が大切になります。心と体のケアをおこなって、早いうちに目の疲れを解消しましょう。

Point

目の疲れに 良い栄養素

目の疲れのケアに役立つ栄養成分と、それらを含む食材をご紹介します。

アスタキサンチン

鮭やエビに多く含まれている赤色色素成分で、強い抗酸化力を持っています。目に必要な成分のみが通過できる「血液網膜関門」を通過できる数少ない成分で、目の奥に直接働きかけることができます。アスタキサンチンはピント調節力を改善し、目の疲れに効果的であることが分かっています。

アスタキサンチンを
多く含む食材

紅鮭 金目鯛
イクラ カニ エビ



アントシアニン

主に、色の濃い青紫・黒・赤色の食材に含まれている色素成分で、目の網膜にある光の明暗を感じるロドプシンの再合成を促します。再合成がうまくいかないと、急な明るさの変化で目が慣れるのに時間がかかり、目の疲れにつながります。

アントシアニンを
多く含む食材

ブルーベリー
黒豆 ナス
ブドウ シソ



ルテイン

カロテノイドの一種の抗酸化作用を持つ黄色色素成分で、緑黄色野菜に多く含まれています。水晶体等の目の重要な部位に存在し、活性酸素を抑え、パソコンやスマートフォンから発せられている青色光（ブルーライト）や紫外線の刺激から目を守ります。

ルテインを
多く含む食材

ケール
ほうれん草
レタス
ブロッコリー



オーエム・エックス 社員食堂

オーエム・エックス社では、『OM・X』製造会社のパイオバンク社の社員と一緒に、毎日社員食堂でランチをいただいています。



さつまいもと 油揚げの炊き込みご飯

材料(4人分)

| | |
|------------|--------------|
| 米 …2合 | 《調味料》 |
| さつまいも …中1本 | |
| 油揚げ …1枚 | |
| 黒ゴマ …少々 | |
| 三つ葉 …4本 | |
| | A |
| | 酒 …大さじ2 |
| | 塩 …小さじ1 |
| | しょうゆ …小さじ1 |
| | 粉末だしの素 …大さじ1 |

作り方

- 1 米を洗ってざるにあげておく。
- 2 さつまいもはよく洗い、皮付きのままいちょう切りにし、10～15分水にさらす。
- 3 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、しばってみじん切りにする。
- 4 三つ葉はさつと茹でて、1cmくらいに切る。
- 5 炊飯器に米とAを入れ、分量の目盛まで水を入れる。その上に、水気を切ったさつまいも、油揚げを入れて炊く。
- 6 炊き上がったら、さっくり混ぜて、器に盛る。黒ゴマをふり、三つ葉を添える。



れんこんの 黒酢バターソテー

材料(4人分)

| | | |
|------------|--------------|------------|
| れんこん …1節 | 《調味料》 | |
| にんじん …1/2本 | | |
| インゲン …4本 | | |
| | | サラダ油 …大さじ1 |
| | | 黒酢 …小さじ2 |
| | | バター …小さじ2 |
| | 塩 …少々 | |
| | 粗びき黒コショウ …少々 | |

作り方

- 1 れんこんは皮をむいて一口大の乱切りにする。酢水に5～6分つけてから、さつと下茹でする。
- 2 にんじんは乱切りに、いんげんは斜め切りにして下茹でする。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、れんこんを入れて、薄く焼き色がつくまで炒める。
- 4 次ににんじんを入れて、黒酢、バターも加えてよくからめる。
- 5 塩を少々ふり、いんげんを入れる。
- 6 器に盛り付け、粗びき黒コショウをふる。



エリンギハンバーグ

材料(4人分)

| |
|-------------|
| 合いびき肉 …300g |
| エリンギ …4本 |
| 玉ねぎ …1個 |
| 卵 …1個 |

| | |
|----------|----------------|
| A | パン粉 …大さじ8 |
| | 牛乳 …大さじ2 |
| | 塩 …小さじ1 |
| | 粗びき黒コショウ …少々 |
| | 片栗粉 …小さじ2 |
| B | トマトケチャップ …大さじ4 |
| | 中濃ソース …大さじ2 |
| | 酒 …大さじ4 |
| | 水 …大さじ4 |
| | サラダ油 …適量 |
| 【添え物例】 | |
| カボチャのサラダ | |
| ミニトマト | |
| パセリ | |

もうすぐ食欲の秋。
秋の味覚を楽しむ
レシピをご紹介します。
いただきます。



作り方

- 1 玉ねぎをみじん切りにしてラップをかけ、電子レンジでしんなりするまで(1～2分程度)加熱して冷ます。
- 2 エリンギもみじん切りにする。
- 3 ボウルにひき肉、玉ねぎ、卵、Aを入れて混ぜる。
- 4 エリンギも加えて、粘りが出るまでよく混ぜる。
- 5 手にサラダ油を付け(分量外)、楕円形に丸める。
- 6 フライパンにサラダ油を熱し、中火で焼く。
- 7 焼き色がついたら裏返して、酒(分量外)をふり、蓋をして弱火で焼く。
- 8 両面にこんがり焼き色がついて、中まで火が通ったら器に盛り付ける。
- 9 ソースは、ハンバーグを焼いたフライパンに、Bを入れて煮立てる。
- 10 ハンバーグにソースをかける。お好みで、カボチャのサラダ、ミニトマト、パセリなどを添える。

カボチャのサラダ(4人分)

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| カボチャ: 1/4個、マヨネーズ: 適量、 | 1 カボチャを一口大に切り、下茹でする。 |
| 塩・コショウ: 適量 | 2 水気を切り、マヨネーズ、塩、コショウをあえる。 |



プロポリスとは何か？

プロポリスとは、ミツバチが巣を守るために分泌する成分で、その殺菌力によって細菌やウイルスから身を守っていると言われています。「天然の抗菌物質」と呼ばれ、古くから重宝されてきました。プロポリスを作り出すミツバチは希少で、採取量も少ないため、大量生産が難しいものです。

プロポリスを飲むと なぜ良いのか？

プロポリスには抗菌・抗酸

化・抗炎症・抗腫瘍作用があることが有名です。

感染症に関しては、風邪の治りを早くし、体のだるさを軽減する作用や、新型インフルエンザウイルスへの抑制作用があることもわかっています。

さらに、脂質代謝を改善して、体脂肪を減らし、血液中の脂質を低下させることが分かっており、生活習慣病予防の点からも期待されています。その他にも、花粉症やアトピー性皮膚炎などのアレルギー疾患の予防、認知症の予防効果についても研究が進んでいます。

どのようなプロポリスが 良いのか？

プロポリスは世界の様々な場所で作られています。中でもブラジルのミナス・ジェライス州産のグリーンプロポリスには、特に抗菌・抗酸化作用が高い桂皮酸誘導体（アルテルピリンC等）やテルペノイドが他の産地のものよりも非常に多く含まれています。

このアルテルピリンCは、他の産地のものにはあまり見られない成分で、抗菌・抗酸化・抗腫瘍作用に加えて、抗MRS A（メチシリン耐性黄色ブドウ球菌・院内感染菌）作用があることがわかっています。

さらに、大腸がんの細胞周期を止めることで、大腸がんを予防することや、傷ついた神経を修復して機能回復に繋がることから認知症などの神経疾患に役立つことなど、多くの有用性がわかってきています。より実感したい方にはおすすめの成分です。

発表されている プロポリスの有用性

●風邪やインフルエンザなどの感染症の予防

●花粉症やアトピー性皮膚炎などのアレルギー症状の予防

●肥満や生活習慣病の予防

●認知症や老化予防



※本ページに記載しているプロポリスの研究内容は、必ずしもヒトにおいて効果を保証するものではありません。

最近、人気再沸騰中の プロポリスとは？

昨今、免疫力の重要さが見直されてきて、プロポリスが注目を集めています。プロポリスがなぜ良いのか、どのようなプロポリスを選べば良いのかをご紹介します。



プロポリスは有効成分の含有量が重要！

有効成分：アルテルピリンC

アルテルピリンCは、アレクリン系の植物を起源とするプロポリスのみに含まれる希少な成分。さらに、抽出方法によって最終的な含有量が異なる。抗酸化、抗菌、抗炎症、抗腫瘍など多くの効果が発表されている。

アルテルピリンCの主なエビデンス

- ・抗酸化作用
- ・抗菌作用
- ・抗炎症作用
- ・抗腫瘍作用



↑アルテルピリンCを多く含む
ブラジル産グリーンプロポリスの源塊

お客さまのお声紹介

弊社の商品をご愛用くださっているみなさまからお寄せいただいたお声をご紹介します。



ペンネーム ガーベラ 様 年齢 71 歳
 こちらにご感想をご記入ください。カラーのイラストでも結構です。

お試レポートを始めてから、朝、スッキリして体が軽いのが取れて、良から良い感じで思っています。お肌の方も前より良い感じになりました。

下記アンケートにご協力ください

●ご愛用の商品は何ですか? (OM-X) ●ご愛用度はどのくらいですか? (年 / ヶ月)

スタッフからのコメント



朝の目覚めがスッキリすると「一日頑張ろう」という活力になりますよね。今後も末永くガーベラ様の健康にお役立ただければ幸いです。

ペンネーム ヘトシ 様 年齢 50 歳
 こちらにご感想をご記入ください。カラーのイラストでも結構です。

OM-X を始め 約1年弱ですが、更年期症状が気にならなくなったのは、OM-X 摂取のおかげだと感じています。頼もしく思っています。

下記アンケートにご協力ください

●ご愛用の商品は何ですか? (OM-X) ●ご愛用度はどのくらいですか? (年 / ヶ月)

スタッフからのコメント



とてもつらいと言われる更年期症状が気にならないうことで、とても嬉しく思います！これからもお体を一番にお過ごしてください。

ペンネーム ゴンタ 様 年齢 33 歳
 こちらにご感想をご記入ください。カラーのイラストでも結構です。

薬局で働いてる者です。月～土曜日、フル勤務で体が重かったですが、OM-X と出会って土曜日まで1ヶ月休んで、体が軽くなり、ジムも毎日行きます。これからもう続けたいです。

下記アンケートにご協力ください

●ご愛用の商品は何ですか? (OM-X) ●ご愛用度はどのくらいですか? (年 / ヶ月)

スタッフからのコメント



早速のご体感とのこと嬉しく思います。お忙しい毎日かと思いますが、ハツラツとした毎日を送るお手伝いができれば幸いです。

ペンネーム Meg 様 年齢 48 歳
 こちらにご感想をご記入ください。カラーのイラストでも結構です。

お食生活始めて2ヶ月が経ち、朝の目覚めの良さ(スッキリと起床)・お腹の調子の良さは実感しております。

下記アンケートにご協力ください

●ご愛用の商品は何ですか? (OM-X) ●ご愛用度はどのくらいですか? (年 / ヶ月)

スタッフからのコメント



良いご体感があるようで、私もとても嬉しいです。飲み続けていくと、他にも変化を感じることもあると思いますので、是非ご期待ください。

※個人の感想であり、商品の効果・効能を保証するものではありません。

掲載させていただいた方には素敵なプレゼントをお届けいたします。

同封されているハガキにて、みなさまのご感想をお寄せください。社員一同お待ちしております！

『OM-X』の安全性への取り組み



| 原料入荷 | 発酵 | 熟成 | カプセル化 |
|--|--|---|--|
| | | | |
| 原料購入先の評価をきちんと行い、農薬使用状況などもチェックします。社内で微生物検査や性状検査を実施し、適判定の原料のみを最適な加工後に発酵タルに投入します。 | 工場内は自然の温度変化を大切にしています。工場内に数百タル分の発酵エキスがあり、それぞれ数年にわたり乳酸菌数や酵母数、病原性細菌数などを検査しています。 | 製造期間ごとのタルを均質にして熟成させるため、最大10トンの大きなタンクに移します。定期的に循環を行い、引き続き微生物数、pH、水分活性などを測定します。 | 完成した発酵エキスは、衛生管理を徹底した工場でカプセル化されます。カプセル化後も、微生物検査、カプセル性状検査、放射能検査などを行い安全性を確保します。 |

HACCPに基づく工程管理に取り組んでいます

OM-X製造会社 (株)バイオバンク

ISO9001 本社 認証取得
 乳酸菌発酵エキスを含む健康食品・化粧品の開発・製造

一般社団法人 日本健康食品規格協会
 健康食品GMP認定取得

カプセル製造会社/シート化、箱詰め会社

公益財団法人 日本健康・栄養食品協会
 健康食品GMP認定取得

NSF GMP認定取得

「OM-X」の製造会社であるバイオバンク社では、健康食品・化粧品の開発・製造に関して「ISO9001」を取得して運用しています。また、適切な食品製造が行われていることを認定する「健康食品GMP」も取得しています。

カプセル製造委託会社においても同様に、健康食品GMP、さらにはアメリカのGMP

バイオバンク社は、皆様に安全で安心な製品をお届けし続けるように、製造管理を徹底しております。

また、完成した製品をお客様に実際にお飲みいただくにあたり、製品を使用した人間での安全性試験も実施しています。

「OM-X」の製造会社であるバイオバンク社では、健康食品・化粧品の開発・製造に関して「ISO9001」を取得して運用しています。また、適切な食品製造が行われていることを認定する「健康食品GMP」も取得しています。

ハーバード大学との共同研究

『OM-X』を30日間摂取した群で、血液データ及び内科的診断で異常は確認されず、日々の摂取において人体に悪影響がなく安全であることを論文発表しています。

通常の5倍量摂取による過剰摂取試験

『OM-X』を通常摂取量(3粒)の5倍量(15粒)、1ヶ月摂取して検査した結果、血液データに異常は確認されず、過剰に摂取した場合でも悪影響がないことが確認されました。