

バイオ・ノーマライザー誕生から45年。  
こんな方々に永年ご愛用されています。



## 世界中で愛され、認められた健康食品



大里 章 博士

1969年、大里章博士によって、世界で初めて青パパイヤの発酵に成功しました。その功績が称えられ、国際的な学術機関より数々の名誉ある表彰を授かっています。



チェルノブイリ被爆者への人道支援に対して  
ゴルバチョフ夫妻より感謝状授与



クオリティ・オブ・ライフ受賞  
1999年 イタリア



メチニコフ勲章受賞  
1995年 ロシア

青パパイヤとオリーブオイルで作ったサプリメントソープ

## 青パパイヤ石鹸

The Original BioNormalizer® Since1969

サプリメントで洗う贅沢。

天然素材で作られた「青パパイヤ石鹸」は  
南国の日差しを存分に浴びた  
熱帯食品植物の青パパイヤを成分としています。  
健康食品として重宝される青パパイヤ酵素が  
大切な肌をケアしてくれます。



◎メーカー希望小売価格：1箱100g **¥1,944** (税込)

成分：オリーブ油 水 パーム核油 水酸化Na パーム油 コメヌカ油  
ブドウ種子油 パパイヤ果実エキス 酵母培養液 グルコース パパイン

The Original BioNormalizer® Since1969

## 青パパイヤ酵素

バイオ・ノーマライザー開発45周年記念パッケージ



### 株式会社 三旺インターナショナル

〒500-8069 岐阜市今小町 24 番地

TEL:058-264-6221 FAX:058-264-6337

◎商品に関するお問合せ ☎0120.367.810

◎ホームページ <http://www.bio-normalizer.com>

※類似品にご注意ください。



**BIO**  
NORMALIZER  
Fermented Green Papaya



Bio-Normalizer 45th Anniversary package

"南国の果実"平成26年 textile design by K&K / SOU・SOU



熱帯の植物である青パパイヤは、紫外線から種子を守るために酵素やビタミン、ミネラルが豊富で、健康作用が期待できる食物です。そうした青パパイヤの健康成分を、日本の伝統的な健康食である味噌や、納豆のように天然酵母で発酵させたのが「バイオ・ノーマライザー」です。いつでもサッと食べられる手軽さと美味しさに、手に取る喜びをプラスしたのが SOU・SOU デザインの期間限定商品『青パパイヤ酵素』です。ぜひ、この機会にお試しください。

原材料名：カリカパパイヤ、デキストロース、食用酵母  
 内容量：90g (3g × 30 包)  
 栄養成分：【1 袋 (3g) あたり】  
 エネルギー／11kcal たんぱく質／0.00g 脂質／0.00g  
 炭水化物／2.72g ナトリウム／0.00mg

◎メーカー希望小売価格：1 箱 (3g×30 包) **¥6,804 (税込)**  
 保存料・合成甘味料・着色料、遺伝子組み換え原料は一切使用していません  
 商品内容はバイオ・ノーマライザーと同じです。

## 健康の秘訣は『青パパイヤ酵素』

日本伝統の発酵技術で、青パパイヤの健康成分がさらに体に優しく、もっと美味しく生まれ変わった「青パパイヤ酵素」。

### 1 三大栄養素を分解する食物酵素

『青パパイヤ酵素』は三大栄養素を分解されると言われる食物酵素と、栄養が豊富に詰まった青パパイヤの皮、実、種を丸ごと自然発酵しています。



### 2 熱帯育ちの豊富な栄養素

ビタミンB1	パントテン酸	葉酸
ビタミンC	ビタミンA	ビタミンE
β-カロテン	カルシウム	カリウム
マグネシウム	亜鉛	鉄・銅
マンガン	セレン	ポリフェノール
ベンジルグルコシノレート	ゼアキサンチン	サポニン



### 3 いつでも、サッと、お召し上がりください。

「青パパイヤ酵素」は食べやすい顆粒タイプです。外出時なども、場所や時を選ばず、いつでもお召し上がりいただけます。

### 4 毎日続けられる美味しさ

酵母によって、もとの食材にはない甘味や、有効成分が加わります。その美味しさが評価されて、モンドセレクション2015において4年連続金賞受賞、iTQi国際優秀味覚コンテスト2014年では優秀味覚賞を青パパイヤ発酵食品として世界で初めて受賞しました。



iTQi国際優秀味覚コンテスト  
2014年優秀味覚賞受賞



2012・2013・2014・2015年  
モンドセレクション  
4年連続金賞受賞

