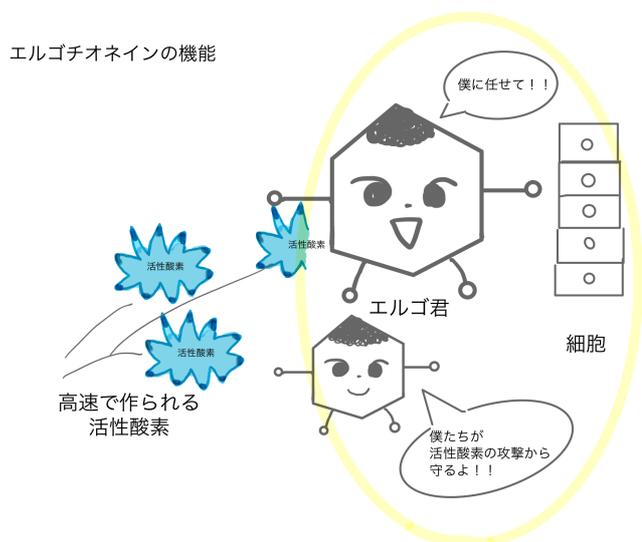


エルゴチオネイン (EGT) とは

エルゴチオネインとは、天然のアミノ酸です。
キノコや麹菌などの一部の微生物だけが生成する物質です。

エルゴチオネインの機能

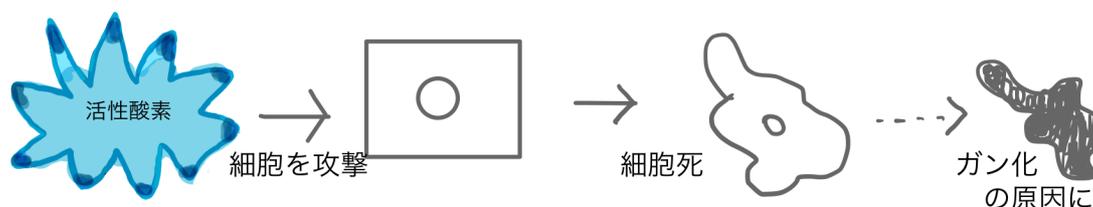
エルゴチオネインには、優れた抗酸化作用があります。
抗酸化作用とは、活性酸素による酸化から身を守ることを指します。参考文献 (1)



活性酸素をもっと知る

詳しくはコチラ [click here!!!](#)

活性酸素による酸化によって、生体が酸化されると様々な病気の原因になる恐れがあります。参考文献 (2・3)

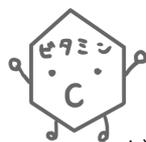


生体の酸化と病気について
もっと知る

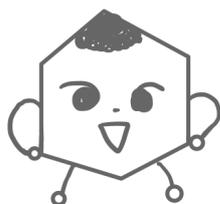
詳しくはコチラ [click here!!!](#)

エルゴチオネインは、身体の活性酸素が発生しやすい部分に蓄積されます。

参考文献 (2) 抗酸化物質として代表的なビタミンC・Dとエルゴチオネインの体内半減期（体内で利用され摂取濃度が半分になるまでの時間）を比べると、エルゴチオネインは、排泄量が少ないため長期間に蓄積されます。参考文献 (2)



ビタミンC 30分



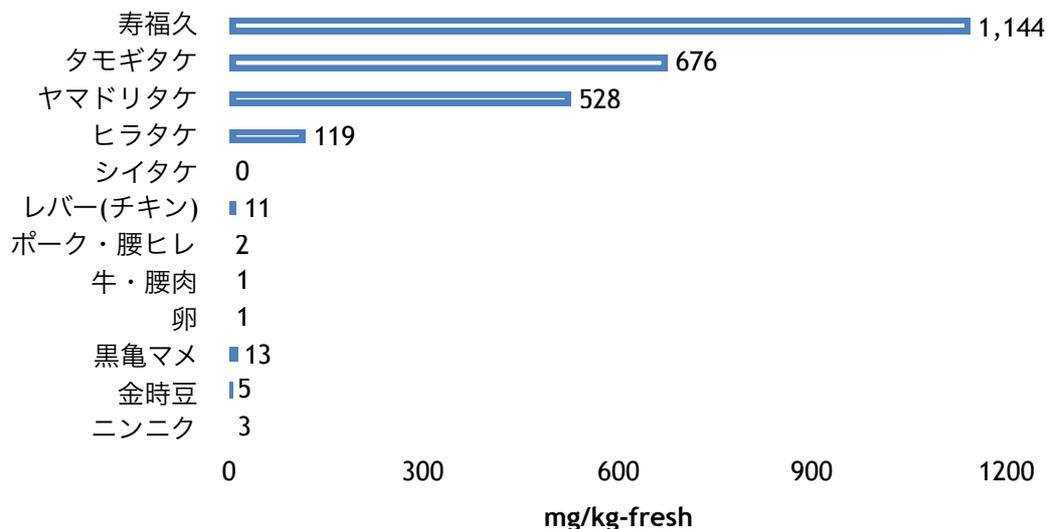
エルゴチオネイン 数ヶ月



ビタミンD 1日

タモギタケのエルゴチオネイン量

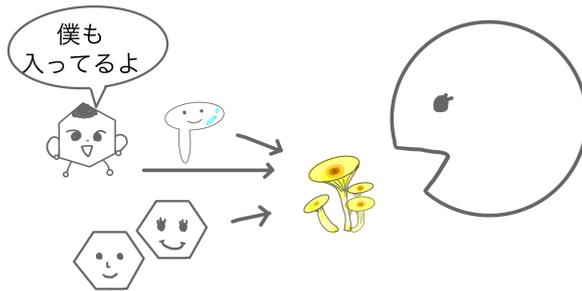
食材中のエルゴチオネイン量の比較を見ると、キノコ類に多く含まれている事が分かります。更に、キノコの中でもタモギタケに多く含まれ、寿福久には（1,114mg）*ともしっかりと多い事が分かります。（*自社調べ）



エルゴチオネインはヒトの体内では生成されません。

食事から賢く摂取できるといいですね！

***「FULL MOON」商品には全て、タモギタケ由来のエルゴチオネインがそのまま含まれております。**



FULL MOON 商品

詳しくはコチラ [**click here!!!**](#)

【参考文献】

1. 菅原努 et.al.,食と生活習慣病-予防医学に向けた最新の展開-, 株式会社昭和堂, p16(2003)
2. 齊藤威, 吉村義隆. エルゴチオネインの再発見. 玉川大学農学部研究教育紀要. 2016, 第1号p. 17-41. http://www.tamagawa.jp/university/faculty/bulletin/pdf/bulletin_01-pdf-05.pdf (参照2018-11-21).
3. 吉川敏一. フリーラジカルの医学. 京府医大誌. 2011, 120(6), p. 381~391. <http://www.f.kpu-m.ac.jp/kjkpum/pdf/120/120-6/yoshikawa06.pdf>(参照2018-11-21).
4. Ey J,Schomig E, Taubert D. Dietary sources and antioxidant effects of ergothioneine.Journal of Agricultural and Food Chemistry.2007, 55,p.6