

 **NUTRILITE™**



CONTENTS

PAGE

- 4 PROLOGUE
OUR STORY / OUR FARM /
OUR HARVEST / OUR UNIQUE PROCESS
- 16 PRODUCTS 1 | トリプルX™
- 18 PRODUCTS 2 | ニュートリ プロテイン (オールプラント)™
- 20 PRODUCTS 3 | ニュートリ プロバイオ™
- 22 PRODUCTS 4 | ニュートリ ファイバー パウダー™
- 24 PRODUCTS 5 | ブレイン & ハート™ (DHA & EPA)
- 26 PRODUCTS 6 | コーキューテン
- 28 WHY SUPPLEMENT?
今日の食事が私の人生を変える
- 38 ニュートリライト™の軌跡
- 40 SEED TO SUPPLEMENT
種までさかのぼれるニュートリライト™のトレーサビリティ
- 58 ニュートリライト™の軌跡
- 76 HYSTORY
ニュートリライト™ 確信の未来へ
- 78 「治す」から「未然に防ぐ」へ
世界は、ようやく舵を切った







かけがえのない 家族の健康のために

ストレスばかりの毎日に、いつしか食生活が乱れ、

家族のコミュニケーションもすれ違い…。

そんな毎日では心も体も悲鳴をあげてしまいます。

一人ひとりが生き生きとした毎日を送るために、

今、私たちが手にすべきものは何でしょうか。

それが、植物が生き抜くために身につけた

活性酸素を吸収する力、ファイトケミカルスです。

ニュートリライト™は、植物が持つ可能性に

いち早く気づき、植物の力を丸ごと活かした

サプリメントを作ることに挑戦し続けてきました。

自然を学び、自然と共生し、世界中の人々の

健康のためにできることに真摯に取り組んできた

ニュートリライト™のサプリメントを、あなたの毎日にも。

OUR STORY

好奇心にあふれた青年が発見したのは
植物の持つ未知なる可能性

ニュートリライト™は、カール・レンボークという好奇心の塊のような青年の熱い発見から生まれたブランドです。1920年代初頭、乳製品メーカーの営業として中国に赴任していたカールはある日、新鮮な野菜や果物を食す人々の方が、肉や白米を主食とする人々よりも健康だと気づきます。植物には人間の健康を支える未知の物質があると確信したカール。しかし折悪く、中国で起きた革命で収容所生活を余儀なくされます。ところが、カールはくじけませんでした。収容所の貧しい食事を補うため、木の葉や雑草、砕いた動物の骨、さらには鉄分摂取のためのさびた鉄釘を使ってスープを作り、多くの人に振る舞い、スープを飲んだ人の体力が回復するのを見て、カールは自身の考えに確信を深めたというのです。1927年アメリカに戻ったカールは植物の栄養素を抽出・加工する実験に明け暮れ、1934年ついに北米で最初の栄養補給食品の開発に成功するのです。



左/ニュートリライト™を創出したカール・レンボーク。
右/1948年「ダブルX」の完成で、ニュートリライト™は飛躍的な成長を遂げる。





トラウトレイク農場に立つサム・レンボーク博士。ニュートリライトTMの創業者カール・レンボークの息子であるサムは、現在ニュートリライトヘルスインスティテュート代表を務める。

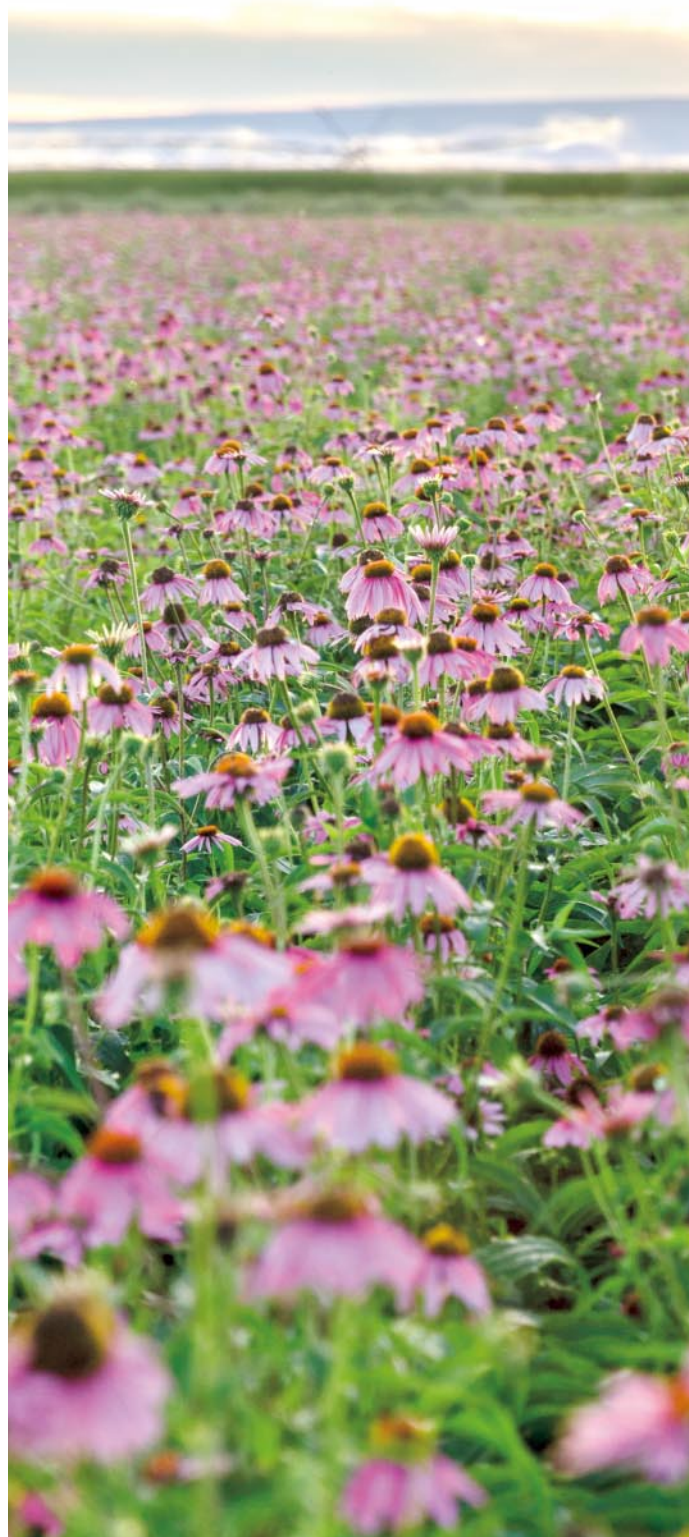
OUR FARM

植物の力を信じ続けたカール、
だからこそ、譲れない農場へのこだわり

植物の持つ力を確信するニュートリライト™にとって、原料となる植物そのものの信頼性こそ重要でした。今でこそ一般的な有機農法ですが、当時は殺虫効果の高い農薬が出始め多くの人がある便利さに飛びついた時代。農薬や化学肥料を一切使わない原料栽培を自社農場で始めるなんてとんでもないことでした。3.6エーカーの農場からスタートしたニュートリライト™独自の有機農法は今も脈々と受け継がれています。たとえば、カモミールやガーリックなどの自然の農薬を用い、化学合成の農薬・殺虫剤を一切使わない除草や、テントウムシ、タカ、フクロウなどを使った害虫・害獣対策。ミミズを使ったたい肥で栄養豊富な土壌作りをするなど、自然の摂理を活かした有機農法で、植物を育て続けています。



「有機農場認定」を受けた3つの自社有機農場の総敷地面積は約2,400ヘクタール。この他にも世界各地にニュートリライト™農法を受け継ぐ認定農場が広がっている。





エキネシアが群生するトラウトレイク農場。ハーブの生育に適した火山灰土や気候、汚染物質を含まない純粋な氷河の水、すべてがここには揃っている。

OUR HARVEST

植物の持つ栄養素が最も高まる
その時まで、収穫を待つ

ニュートリライト™有機農場は栽培の場でもあり、ニュートリライト™がより進化するための研究の場でもあります。植物の持つ可能性を最大限に高めるため、どんな種が最も栄養価の高い実をつけ、どの状態で収穫すれば栄養価が保持されるのかなどを日々研究しています。その成果の1つが多くのニュートリライト™製品に配合されているアセロラチェリーです。一般的には赤くなった状態で収穫されるアセロラですが、実は栄養価の観点からみると、赤くなる前の青い状態こそ最も栄養価が高いことがニュートリライト™の研究で分かったのです。ニュートリライト™農場では青い実を選別するため、手摘みで丁寧にアセロラを収穫。その上、収穫した瞬間から栄養価は落ち始めるため、収穫から20分以内に乾燥。貴重な栄養を閉じ込めることに成功しました。すべてが自社農場だからこそ叶う、こだわりなのです。

小さなピンクの花が咲き、実を結ぶと、花芽が見えてから35～45日後に実が熟すアセロラチェリー。ニュートリライト™では、その一歩手前の青い実のタイミングで収穫し、栄養価を逃さない工夫を凝らしている。



OUR UNIQUE PROCESS

皮や種に含まれるファイトケミカルスを
丸ごと活かす独自の濃縮製法

植物が過酷な環境を生き抜くために身につけた力、
ファイトケミカルス。ファイトケミカルスとは、植物
だけに含まれている有用成分の総称で、不調や老
化の原因となる活性酸素を吸収する力を持ってい
ます。第7の栄養素とも呼ばれるファイトケミカル
スは普段食わずに捨ててしまう皮や種子に多く含ま
れています。そのため、原料植物から栄養素を精製す
る方法では、他の栄養素は失われてしまう結果に。
ニュートリライト™は、原料植物を丸ごと濃縮する
独自の濃縮製法を採用。ビタミンやミネラルだけ
でなく、ファイトケミカルスも余すことなくサプ
リメントに活かすことに成功しました。

※すべての植物において、皮・種まで濃縮しているとは限りません。
植物によって栄養価の高い部位を見極め、最適な部位を使用しています。





植物を丸ごと濃縮して作られる植物濃縮物は、多様な色の仕上がりに。これらの植物濃縮物の組み合わせを厳選し凝縮することで、ファイトケミカルスを逃さないサプリメントが完成する。

OUR COMMITMENT

種までさかのぼれるトレーサビリティこそ
原料から製品まで一貫管理している証拠です

ニュートリライト™は自社の認証された有機農場で原料を栽培し、収穫してから加工するまでを一貫して行う唯一の世界的なビタミンおよび栄養補給食品のブランドです。*1 すべての栽培する植物が種の出生地を記録した出生証明書を持ち、ファイトケミカルスが豊富で安全な種だけを選別し、栽培。収穫され製品になった後も、種までさかのぼっての追跡が可能です。このニュートリライト™の植物のトレーサビリティ（追跡可能性）基準は、サプリメント業界において最先端の世界基準です。当該基準は、ニュートリサート認証により保証されます。*2

※1 ユーロモニターインターナショナルにより実施された世界のビタミンおよび栄養補給食品のブランドに関する調査より（2018年調べ）

※2 ニュートリサート認証とは、ニュートリライト™独自の農法認定プログラムです。





種の出生証明書には、栽培したエリアの区画番号、生育、収穫、製造、パッケージ、それぞれの日時を随時更新し、記録。そうして、サプリメントから種までさかのぼれるトレーサビリティを実現している。



トリプルX™ 3セル 発注番号5015 DC:10,860円 標:14,670円 PV:7,590円 BV:10,032

自然の恵みを、凝縮するために。
誕生から今日まで、
これほど原料と製法に向き合い続けた
サプリメントがあるだろうか？

トリプルX™

私たちの健康を脅かす活性酸素を吸収する力を持つ、ファイトケミカルス。それは植物が過酷な環境を生き抜くために身につけてきた力です。ニュートリライト™は、植物の皮や種子に多く含まれるファイトケミカルスを逃すことなくサプリメントにするため、植物を丸ごと濃縮するという独自の濃縮製法を採用。さらに有用なファイトケミカルスを求めて、900種類以上に及ぶ植物を2万通り以上の組み合わせから分析。その研究の成果は、活性酸素を吸収することから、活性酸素*を「防ぐ」ことに着目した「ファイトプロテクト™」を誕生させました。厳選された21種の原料植物からなる豊富なファイトケミカルス、ビタミン12種、ミネラル10種、あなたの毎日に必要な栄養がトリプルX™には詰まっています。

*強力な攻撃力を持つ活性酸素の過剰発生

MOVIE





NUTRILITE™



**Nutri Protein
(All Plant)™**

ニュートリ プロテイン (オールプラント)

たんぱく質を豊富に含む栄養補給食品

食品

1日10g×1~3回

内容量：450g

名称：植物性たんぱく質
 原材料名：大豆たんぱく質、小麦たんぱく質、エンゴシレンチン、糖質
 内容量：450g
 賞味期限：産後90日以内
 保存方法：お子様の手の届かない場所、24℃以下の涼しい場所で保管してください
 原産国：米国
 輸入販売者：日本アウェイ株式会社 〒150-0042 東京都渋谷区三軒茶屋
 相談ホットライン：0120-123-777
 当社ウェブサイト：www.aweiy.co.jp
 食生活は、栄養、運動、睡眠のバランスが大切です。本製品は、栄養補給のサポートに役立つ食品です。内容物に対してアレルギー反応を起こす可能性があります。アレルギーをお持ちの方は、必ずアレルギー表示を確認してください。本製品は、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーをお持ちの方は、必ずアレルギー表示を確認してください。

ニュートリ プロテイン (オールプラント) ™ 発注番号5165 [SOP対象] DC:4,420円 標:5,970円 PV:3,110 BV:4,093

あなたの肌や髪、
からだのために。
100% 植物性*にこだわり、
たどり着いた、上質。

ニュートリ プロテイン (オールプラント)™

「プロテインは筋肉を増やしたい人のもの、だから、自分には関係ない」と思い込んでいませんか。プロテインとは、一部の人に向けたものではなく、誰にとっても必要な栄養素。なぜなら、プロテインとはギリシャ語で「最も大切なもの」を意味する言葉。その証拠に、肌、筋肉、心臓、骨、脳、血液、酵素といった私たちの体のあらゆるものが、たんぱく質を材料にして作られています。だからこそ、ニュートリ プロテイン (オールプラント)™ は、たんぱく質としての「質」そのものにこだわり、大豆、小麦、エンドウ豆の3種類の植物を独自に処方。たんぱく質は100% 植物由来を実現しました。動物性たんぱく質に偏りがちな現代人の暮らしにフィットし、最高のアミノ酸バランスに消化吸収率も最高値を誇ります。プロテインも上質にこだわるあなたに。

*たんぱく質のみ

MOVIE





ニュートリプロバイオ™ 発注番号5509 [SOP対象] DC: 3,690円 標: 4,980円 PV: 2,590円 BV: 3,417

「生きて腸に届く」から
「腸に定着する」善玉菌へ。
腸内環境を整えて、
内側からも美しく。

ニュートリ プロバイオ™

腸が健康の要と言われるのはなぜか。それは、腸の持つ役割を知ることで分かります。栄養を吸収し、不要物を排出する消化・吸収・排出機能と、外部から入ってくる病原菌やウイルスなどの異物から体を守る免疫機能が腸には備わっているのですが、なんと免疫細胞の約60%が腸に存在していると言います。つまり腸内環境の悪化は、体の免疫をも、弱めることに…。ニュートリ プロバイオ™は、腸内にとどまり定着する5種類の乳酸菌・ビフィズス菌を配合。一般的な善玉菌が、腸にたどり着く前に胃酸や胆汁酸で死滅し、たとえ腸に届いたとしても、定着できず排出されてしまう問題に対して、解決策を提示しました。腸に定着した善玉菌が発酵しながら増殖し、腸内細菌のバランスをより良い状態に。これこそが腸活の真の姿なのです。

MOVIE





ニュートリ ファイバー パウダー™ 特注番号 5014 [SOP対象] DC: 3,790円 標: 5,120円 672 BV: 3,509

腸内の善玉菌を
効率よく育てるために。
植物由来の
水溶性食物繊維を。

ニュートリ ファイバー パウダー™

食物繊維は、ビタミンやミネラル、たんぱく質と同様に生きる上で欠かせない6大栄養素の1つです。昔の食生活であれば、根菜や豆類から自然と摂れていた食物繊維ですが、現代の日本人の食生活では食物繊維は不足しがち。結果、腸内環境が乱れ、さまざまなトラブルを抱えるようになりました。腸内環境改善のポイントは、生きたまま腸まで届く乳酸菌を摂ることと、腸内の善玉菌のエサとなる食物繊維と一緒に摂ることにあります。ニュートリ ファイバー パウダー™は1本にセロリ約3.3本分(3.9g)*の食物繊維をたっぷり配合。植物由来の水溶性食物繊維3種類を摂取できます。無味無臭のパウダータイプだから、ニュートリ プロバイオ™と一緒に飲み物などに溶かして手軽にプラスして。Wの腸活で、さらに効率的に善玉菌が増やせます。

*文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」より算出。セロリ1本を80gとした場合の値

MOVIE





ブレイン&ハートTM(DHA&EPA)発注番号0519[SOP対象]DC:3,690円 標:4,980円 PV:2,590 BV:3,417

食事から遠のきがちな
青魚に含まれる大事な栄養素。
毎日を慌ただしく過ごす
大切な人にこそ届けたい。

ブレイン & ハート™ (DHA & EPA)

日々、画面と向き合い、行き交う情報を処理し続ける私たち。私たちの脳の疲労は蓄積するばかりだと言えるでしょう。そんな私たちが求めるのはサラサラとした魚の脂に含まれるDHA・EPAの力。青魚に多く含まれる必須脂肪酸（オメガ3系脂肪酸）であるDHA・EPAは、体内で生成することができないため、食事から摂取するしかないのですが、私たちの食卓から青魚は遠のくばかり。ブレイン&ハート™ (DHA・EPA)は、DHA・EPAが豊富な海藻やプランクトンが育つ、ペルー・フンボルト海流の小魚を原料とし、その魚油の安全性は日本基準はもちろん、より厳格な世界基準もクリアしています。デスクワークや勉強などを頑張っている人、大切な人にこそ、届けたいサプリメントです。

MOVIE





コーキューテン 発注番号5910 [SOP対象] DC: 4,740円 標: 6,400円 PV: 3,340 BV: 4,389

有用性を維持することに
こだわり生み出した独自処方で、
生きるために必要な
エネルギーを送り届ける。

コーキューテン

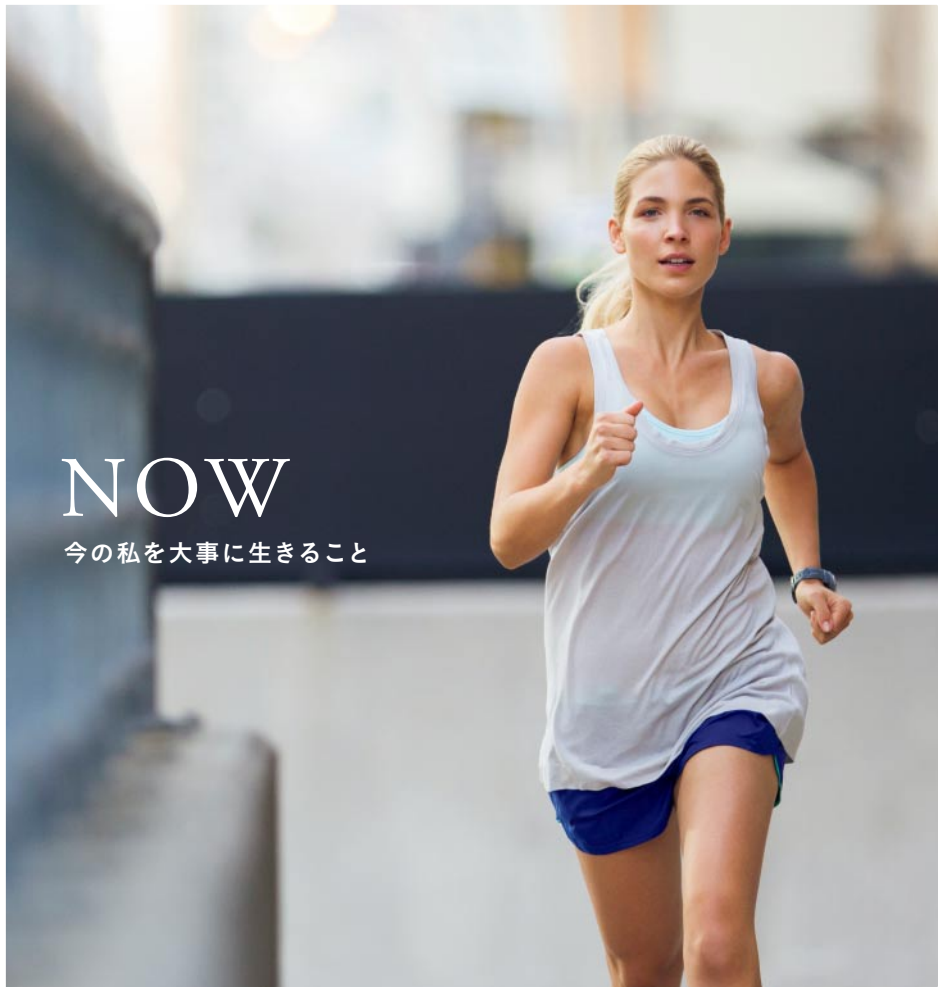
肌の老化、疲れやすさ、だるさ…。コエンザイムQ10は生きるために必要なエネルギーを作るために細胞内で働く補酵素です。しかし、20歳をピークに体内のコエンザイムQ10の減少は止まりません。その必要量を食事から摂ろうとすると、サーロインステーキなら約11枚*とコエンザイムQ10以上に大量のカロリーを摂取することに。このように食事だけでは摂りにくいため、サプリメントが多く発売されているコエンザイムQ10。配合量の多さに目を奪われがちですが、着目すべきは、コエンザイムQ10が酸化すると有用性が失われるという特性でしょう。ニュートリライト™では、酸化防止のために、ビタミンE、ローズマリー抽出物など4つのバリアを配合。コエンザイムQ10の有用性の維持にこだわりました。

*ステーキ1枚を150gとした場合(約1.6kg)。

*コエンザイムQ10 60mgに相当する食品の量は、Pirjo Mattila, JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (2001) 14, 409-417を基に作成。

MOVIE





NOW

今の私を大事に生きること



MEAL

毎日の食事が私の体を作る

WHY SUPPLEMENT?

今日の食事が 私の人生を変える

忙しい毎日の中、あなたはどれだけ自分と向き合っていますか。

気づけば食事や睡眠はおざなり、体のメンテナンスは

おいてきぼりの生活を送っていませんか。

今日食べたものが、明日のあなたの体の糧となり、

未来のあなたの健康をも大きく左右していきます。

食事や生活習慣について考えることは、自分を大事に考えること、

人生の在り方について考えることと同じなのです。



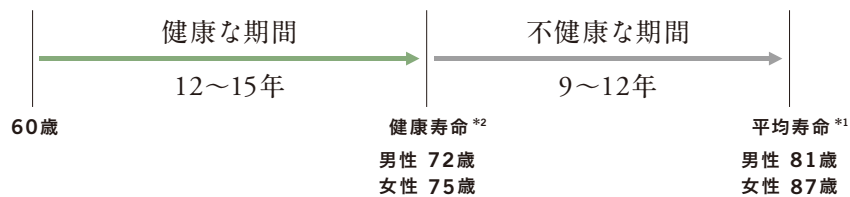
FUTURE

未来の私が微笑むために



日本人のセカンドライフは 半分が不健康な期間？

日本は今や平均寿命が男性81歳、女性87歳という長寿国。しかし、日常生活に制限なく過ごせる健康な期間である「健康寿命」は男性で72歳、女性で75歳という調査結果が…。セカンドライフがスタートして間もないうちに、ままならない現実を迎えることになるのです。人生100年時代、健康寿命こそが重要なんです。



セカンドライフが始まる60歳から、日常生活に制限がない健康な期間は平均して約12年から15年ほど。「健康寿命」をあげることが、充実した人生のポイントとなる時代です。

*1 厚生労働省 平成29年簡易生命表より

*2 第11回健康日本21(第二次)推進専門委員会 資料より(厚生労働省2018年)

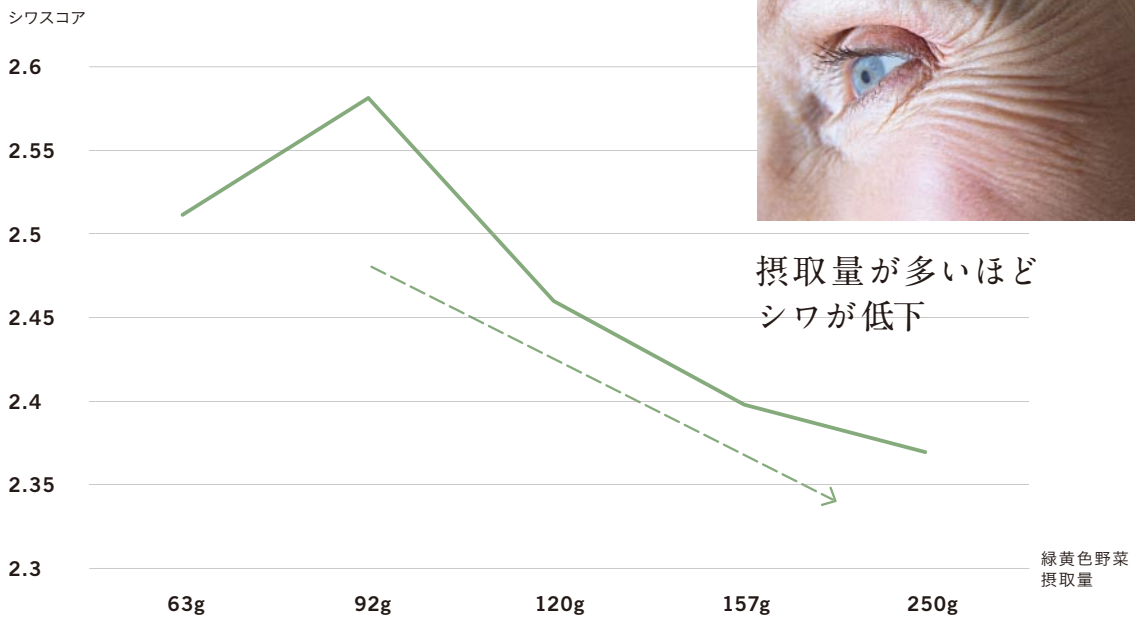
健康寿命に野菜・果物の力

DATA 1

野菜の摂取が多いほど、シワも少ない！

野菜や果物が体に良いことは誰もが周知の事実。ところが思わぬところへも影響を与えていることが分かりました。日本人女性を対象に調査した研究では、緑黄色野菜の摂取量の多い人は、野菜の摂取量が少ない人に比べて、シワの程度が軽いと報告されています。厚生労働省が定めた1日の目標量は、野菜350g、果物200gですが、緑黄色野菜を120g以上摂ることで、キレイも目指せるのです。

> 緑黄色野菜の摂取量とシワの程度の関係



※厚生労働省「平成29年 国民健康・栄養調査結果の概要」より作成
※British Journal of Nutrition (2010), 103, 1493-1498,より作成
日本人女性を対象にした研究結果
※シワスコアとは、シワの量・長さ・深さ・広がりを総合的にスコア化したもの



DATA 2

野菜を食べる子は 学力も高い！

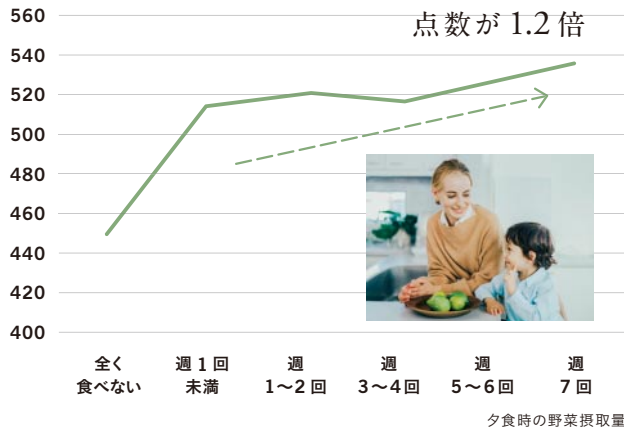
夕食で野菜を週7回食べる子と全く野菜を食べない子と比べると、点数が1.2倍も上がることが分かりました。

オーストラリアの小学生（中学年）～中学生を対象にした研究結果
※食生活と学力以外の要因（親の教育レベル、家族、性別等）による影響がでないよう統計的に調整されている。

*Burrows et al., Appetite 116 (2017) 372-380 Associations between selected dietary behaviours and academic achievement : A study of Australian school aged children より作成

> 野菜の摂取頻度と学力の関係

ライティングの点数



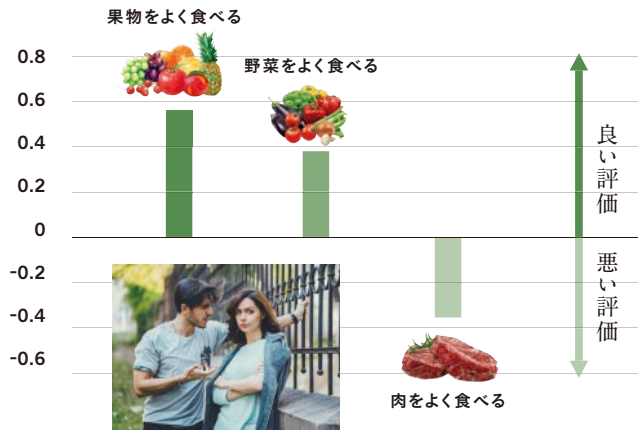
DATA 3

野菜と果物で 男性の香りは 魅力的に!?

女性は肉をよく食べる男性よりも、野菜や果物をよく食べる男性の匂いを好むことが分かりました。

*Zuniga et al., Evolution and Human Behavior 38 (2017)136-143 Diet quality and the attractiveness of male body odorより作成
オーストラリアの研究結果（被験者18-30 白人男性）

> 女性の男性の匂いに対する評価



植物だけが持つ ファイトケミカルの力



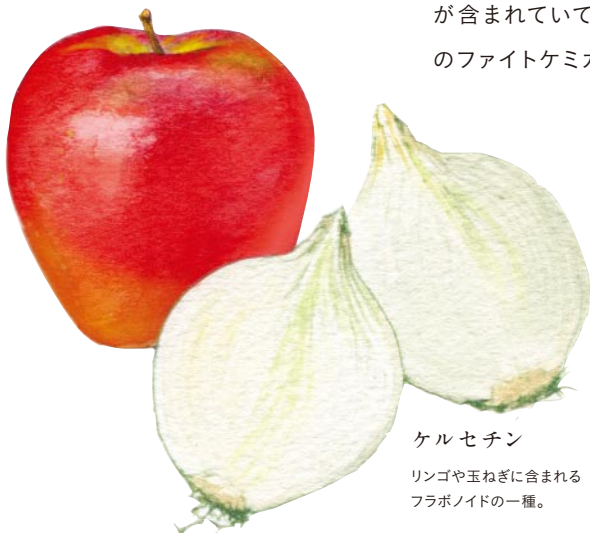
リコペン

トマトなどに含まれる赤色をしたカロテノイド色素の一種。



アントシアニン

ブルーベリーなどに代表される青紫色の色素。



ケルセチン

リンゴや玉ねぎに含まれるフラボノイドの一種。



レスベラトロール

ブドウの皮や種子に含まれるポリフェノールの一種。

ファイトケミカルの力 | 1

生き抜くための、色や香り、えぐみ

植物は、虫や小動物に食べられないよう、保護色に変化したり、臭い匂いを放ったり、苦みを持たせるといった進化を続けてきました。この色や香り、えぐみの元となる成分こそ、ファイトケミカルスです。ファイトケミカルスは植物が過酷な環境の中を生き抜くために身につけた力と言えます。

ファイトケミカルの力 | 2

数千から数万種類が存在

ファイトケミカルスの種類は数千～数万種類にも及びます。代表的なのがイソフラボンやリコペン、アントシアニンなどです。1つの植物にも複数の種類が含まれていて、たとえばトマトには100種類以上のファイトケミカルスが含まれています。



ベータカロテン

にんじんなどに多く含まれるオレンジ色の色素成分。摂取すると体内で必要量がビタミンAへと変換される。



イソフラボン

フラボノイドの一種で大豆に多く含まれる。



ルテイン

ほうれん草やパセリ、ケールなどの緑葉野菜に多く含まれる。

優れた活性酸素吸収力

植物にとって紫外線や虫などが外敵のように、私たちにも「活性酸素」という外敵が存在します。活性酸素は適量であれば菌から細胞を守る役割を果たしますが、過剰発生すると、火のような攻撃力で細胞を劣化・老化。私たちの体に大きなダメージを与えます。この活性酸素吸収力に優れているのが、植物だけが持つ力・ファイトケミカルです。

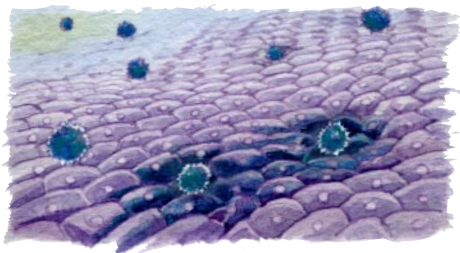
活性酸素リスクCheck!

あなたの毎日は大丈夫?

- ストレス
- 紫外線
- 食生活の乱れ
- 喫煙
- 飲酒

活性酸素は悪い生活習慣によって過剰に発生します!!

深刻化すると、病気や生活習慣病に!



活性酸素は、偏った食生活、飲酒・喫煙などの悪い生活習慣、紫外線などによって大量に発生すると、細胞を攻撃し劣化を引き起こす原因に。

活性酸素に有用な植物を徹底研究

活性酸素には多くの種類があり、代表的なのがここに挙げる5種類です。中でもスーパーオキシドとヒドロキシルは特に攻撃力が強いといわれ、ストレスや飲酒などを要因として発生します。ニュートリライト™では、代表的な5種類の活性酸素それぞれに、どの植物が有用かを突き止めています。植物を知り尽くすニュートリライト™ならではの発見です。

<p>ストレスで発生</p>  <p>スーパーオキシド</p>	<p>>>> 吸収 >>></p>	 <p>クランベリー抽出物など</p>
<p>飲酒などで発生</p>  <p>ヒドロキシル</p>	<p>>>> 吸収 >>></p>	 <p>リンゴ抽出物など</p>
<p>食生活の乱れなどで発生</p>  <p>ペルオキシ</p>	<p>>>> 吸収 >>></p>	 <p>ローズマリー抽出物など</p>
<p>紫外線などで発生</p>  <p>一重項酸素</p>	<p>>>> 吸収 >>></p>	 <p>リンゴ抽出物など</p>
<p>喫煙などで発生</p>  <p>ペルオキシ亜硝酸</p>	<p>>>> 吸収 >>></p>	 <p>ブドウ抽出物など</p>

*ニュートリライトの研究結果より

私たちに足りていないのは、 野菜や果物の知識だった…？

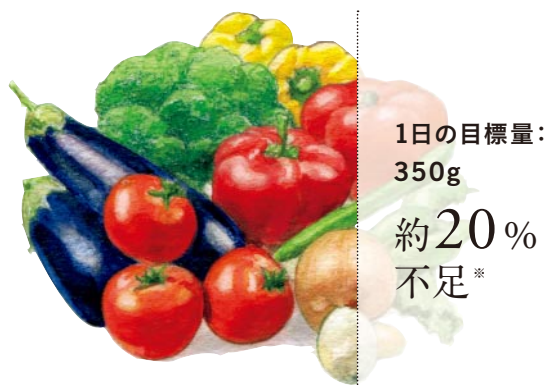
DATA 1

すべての世代で摂取不足。 世界的にも日本は低レベル！

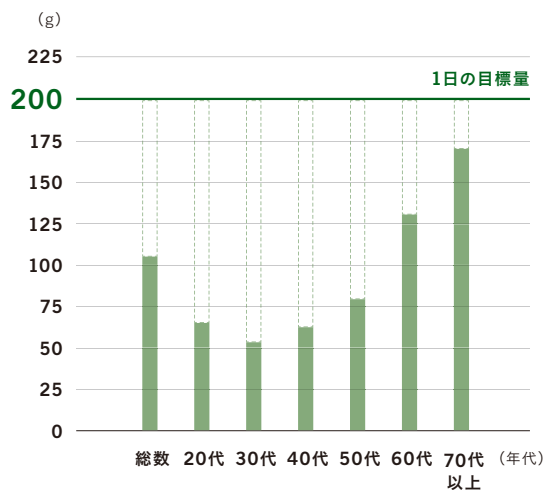
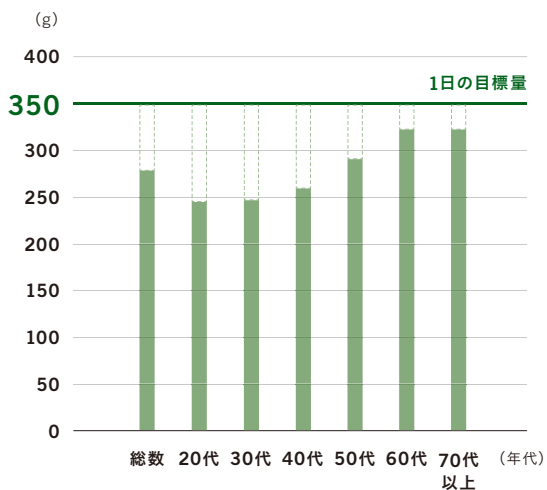
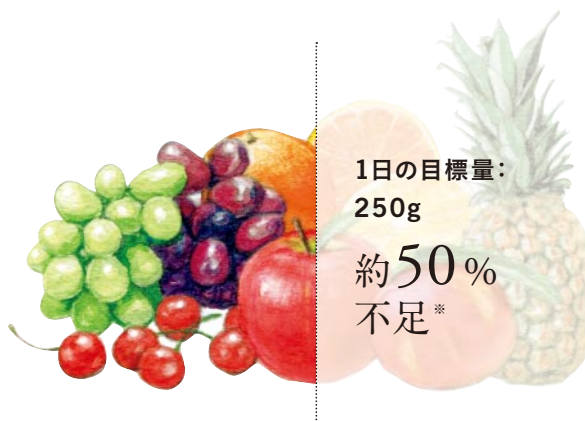
その時に食べたいものを食べることができる「飽食」の時代を生きる私たち。食が自由に選べることは、良い影響だけを与えるわけではありません。実際、日本人の食生活で不足しやすいのは、野菜や果物と言われています。例えば、1日に必要な

野菜の摂取量は350gですが、日本人はすべての年代において必要な量を摂ることができていません。また世界の主要10カ国の中でも、日本の野菜・果物の摂取量は低いことが分かっています。

野菜



果物



※厚生労働省「平成29年 国民健康・栄養調査結果の概要」より作成

DATA 2

紫の野菜にいたっては 圧倒的に不足!

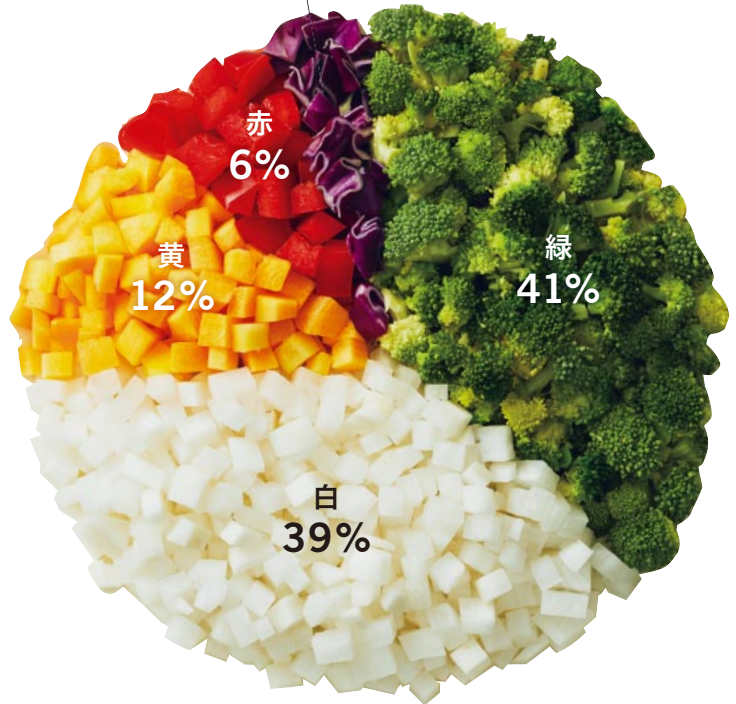
紫・赤・黄・緑・白の5色に分けることができる野菜や果物。カラフルな5色の野菜・果物をバランスよく摂ることで、私たちはさまざまな栄養を得ることができるのです。ところが、私たち日本人は、緑や白の野菜がほとんどで、紫の野菜を圧倒的に摂っていません。

※ 厚生労働省2015年8月公表「日本人における野菜の摂取量ランキング*」を基に作成。上位20品目の野菜を色別に分類し、色別の消費量の割合を算出
* 平成24年国民健康・栄養調査のデータを基に、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所が解析

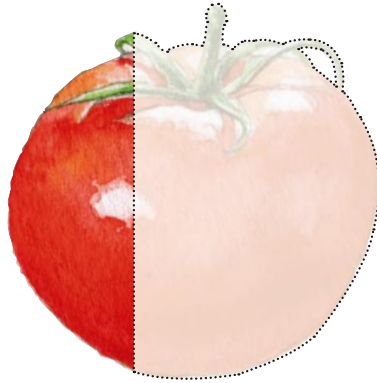
紫 2%

野菜の色別 消費量

キャベツや白菜、大根、玉ねぎといった緑や白の野菜を多く摂取する日本人。5色をバランスよく摂れていないばかりか、紫にいたっては、たったの2%と著しく不足しています。



昔のトマトに
比べて
ビタミンCが
約1/3に減少*1



ほうれん草は
ゆでると
ビタミンCが
約1/2に減少*2



DATA 3

品種改良や調理で 野菜の栄養価が 減っている!?

野菜や果物を積極的に摂っているという人も多いでしょう。しかし、自分では栄養を摂っているつもりでも、実は品種改良の繰り返しによって野菜自体の栄養価が減っていたり、調理の過程で多くの栄養素が流出していることがあるのです。本来の栄養をしっかりと摂るための知識を持つことが必要なのです。

*1 1985年と2005年のトマトにおけるビタミンC含有量の比較
「独立行政法人 農畜産業振興機構、月報 野菜情報2008年11月号、野菜の旬と栄養価～旬を知り、豊かな食卓を～ 女子栄養大学 教授 辻村卓氏」より作成
*2 日本施設園芸協会編「野菜と健康の科学」より作成

WHY SUPPLEMENT?

サプリメントは現代を生きる私たちの知恵

サプリメントを正しく理解し、食事で不足しがちな基本の栄養素を補う生活を始めましょう。

いつもの食事



Morning ホットコーヒー
Lunch 野菜ジュース | 野菜サンドイッチ
Dinner 明太子パスタ | ごぼうサラダ | 白ワイン1杯

野菜も摂って、食事や栄養に
気がつかっているようでも…

サプリメント*2

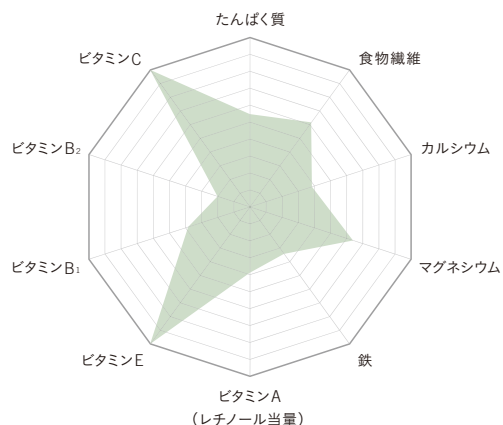


トリプルX™
ニュートリ プロテイン (オールプラント)™
ニュートリ ファイバー パウダー™

食事はいつものままで、
サプリメントをプラスするだけで…

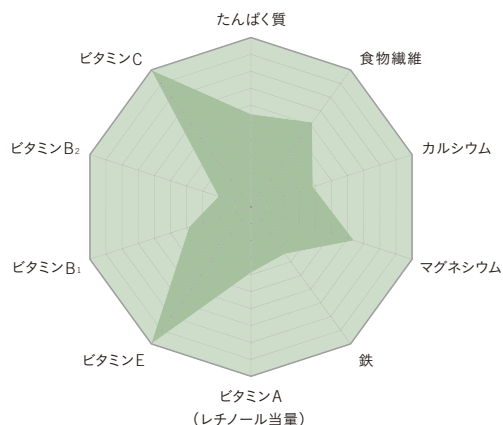
栄養バランスが悪く、 推奨量に足りてないものも…。

女性にありがちな食事の栄養摂取量*1



それぞれの栄養素の1日の推奨量・目安量・目標量に到達しているものもあるものの、グラフの形が示す通り、バランスはよくありません。

栄養バランスが 100%以上達成!!



— 1日の推奨量・
目安量・目標量 (100%) *3
いつもの食事にサプリメントをプラスすることで、1日の推奨量・目安量・
目標量をすべてクリア。食事で不足しがちな栄養素を補うことができます。

*1 文部科学省「日本食品標準成分表2010」より算出

*2 トリプルX各4粒+ニュートリ プロテイン (30g)+ニュートリ ファイバー パウダー (2本)を追加で摂取した場合。栄養素によっては、100%を超えるものもあります。

*3 1日の推奨量・目安量・目標量 (100%)厚生労働省「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」に基づく (18~29歳女性)

サプリメントを選ぶとき、 知っておきたいこと

サプリメントは口から体に摂り入れるもの。
だからこそ、信頼できるものであることが大切です。

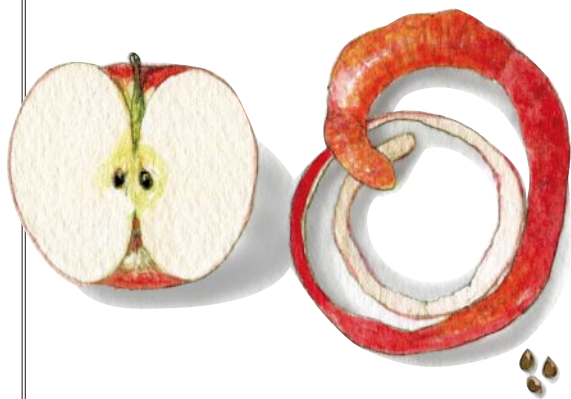
☑ 原材料の安全性は大丈夫？

同じマルチビタミン・ミネラルサプリメントをうたっているも、その中身はさまざまです。たとえば、ビタミン・ミネラルを化学合成で作ることで低価格帯を実現しているサプリメントも中には存在します。原材料が自然由来だとしても、どんな栽培方法かによって、安全性が変わってきます。普段、野菜や果物を買う時と同じように、どんなサプリメントか注意することが大切です。



☑ 第7の栄養素、ファイトケミカルの力

炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維という6大栄養素は私たちが生きていく上で重要な栄養素です。しかし、私たちの健康を考える上で知っておきたいのが、6大栄養素に次ぐ第7の栄養素と呼ばれるファイトケミカルの存在です。ファイトケミカルは、植物が過酷な環境を生き抜くために身につけてきた力で、活性酸素を吸収する力を持っています。植物の色や香りの素となる成分で、よく知られているポリフェノール、イソフラボン、リコペンなどをはじめ、数千～数万種類もあるといわれています。



☑ 製造工程は公開されている？

日本の健康食品の多くは、大半が自社工場ではなく委託先の工場で作られています。そのため、異なる企業が発売している健康食品だとしても、実質中身がほとんど変わらないということも。どんな製造工程で、どのような品質管理の元で作られているのかが消費者に向けてオープンになっていること。安心・安全への情報提供があることも、サプリメントを選ぶポイントの1つです。



ビタミンの価値も知られていない時代、
ファイトケミカルの存在を見抜いていた



アメリカに戻り、カルフォルニア州バルボア島の研究所で寝る間も惜しんで研究を続けたニュートリライト™の創業者カール・レンボーク

1980年代以降、
その有用性が証明

植物だけが持つ力、ファイトケミカルス。一般的にその研究を紐解くと、1980年から1990年代にかけてベータカロテンやポリフェノール類の抗酸化作用の発見に伴い、注目されたことがはじまりです。ファイトケミカルスという言葉自体が誕生したのも1990年。それは、アメリカの国立がん研究所が、がんを予防する食品を探る研究

をした結果、野菜と果物に含まれる有用成分があまりにも多数だったため、総称として名付けた言葉でした。「野菜と果物をたっぷり食べる食事ががんのリスクを下げる」と発表され、ファイトケミカルスという言葉はその成果と共に広がっていったのです。

ところが、ニュートリライト™は、その70年も前、1920年代初頭に、植物の持つ力が人間の健康に大きな影響を与えているというインスピレーションを得ていました。きっかけは、後に

ニュートリライト™を創設することとなるカール・レンボークの中国への赴任です。中国の人々の暮らしを見たカールは、贅沢な住まいや食べ物が手に入る富裕層が病気がちで、農業に明け暮れる農民が健康なことに疑問を持ちました。農民の健康を支えるものは何か。そのことがカールの生涯続く研究への入り口でした。

さびた鉄釘入りスープが 生涯の理念へつながる

中国で漢方に出会い、好奇心を刺激されたカールでしたが、折り悪く中国で起きた革命で收容所生活を余儀なくされます。カールはそこで自分の考えが正しいかを試すことにしました。さびた鉄釘、雑草、動物の骨などを集めてスープにし、仲間に振る舞ったのです。スープを飲んだ人たちが体力を回復するのを見て、カールは自分の信念に確信を持つようになります。1927年、無事アメリカへと帰国したカールは、すぐ植物の栄養を抽出・濃縮する実験を始めます。当時、科学者たちの間ではビタミンの発見が相次いでいましたが、一般の家庭には「ビタミン」という認識すらなかった時代です。周囲からクレイジーだと言われるながらも、研究開始から7年後、1934年に北米初の栄養補給食品の開発に成功し、販売を開始。それが6種類のビタミンを含む「VITA-6」です。



後に6種類以上のビタミンが含まれていることが分かり「VITASOL」へと名称を変更した。



1940年代前半、ニュートリライト初のパンフレット。「植物濃縮物が有効であるとされるビタミン類の効果をさらに高める」とファイトケミカルの有用性を広報していた。

ファイトケミカルの 有用性を強みへ

植物の力への探求と製品開発を続けてきたニュートリライト™は、1940年代前半のパンフレットで、この製品の特徴を紹介しています。「ニュートリライト™には、市販されているビタミン類がすべて含まれているだけではなく、植物濃縮物も含まれ、有効であるとされるビタミン類の効果をさらに高める成分を補給します」と。ニュートリライト™は、1940年代という時期から、ファイトケミカルの有用性を確信し、植物濃縮物の形で、人々の健康のために製品を届けていたのです。

SEED TO SUPPLEMENT

種までさかのぼれる ニュートリライト™の トレーサビリティ

現代を生きる私たちの知恵、サプリメント。
口から体内に摂り入れるものだからこそ、
原料植物の選定、栽培、製造、検査、輸送に至るまで
あらゆる工程で安心・安全な品質が求められます。
ニュートリライト™は、ベストなファイトケミカルスをお届けするためにできる、あらゆる最善を追求。
そのこだわりは、やがてサプリメントが
種までさかのぼれるという、
驚きのトレーサビリティを実現しました。





AMWAY HERBARIUM
45134000040

AMWAY HERBARIUM

Asteraceae

Tagetes erecta L.
Common Name(s): African marigold, Aztec marigold

Plant: Herbaceous plant with green leaves and giant orange flowers.
Growth habit of 30" height, 12" spread, and 5" diameter flower head.

Klickitat County, Washington, USA, Trout Lake Farm West, RFBG,
45°57'50" N, 121°28'55" W. Sunny, 52% humidity.

Collector: Franklin Johnson

No: 000060

Date: 8.3.2018

ニュートリライツ™の製品は、サプリメントから種までさかのぼることができるトレーサビリティ（追跡可能性）を持っています。すべての植物にどこで生まれたかという「出生証明書」があり、どの種がどこで育ち、どこで収穫され製品へと濃縮されたかが、すぐ分かるようになっています。

すべての植物の
指紋を取るという
終わりなき挑戦



中国・無錫（むしゃく）に立つボタニカル
リサーチセンター。ラボには植物のサン
プルが多数収められ、植物の可能性を
探る最先端の研究が行われている。

STEP

1

植物を選ぶ

植物の力、ファイトケミカルスを最大限に引き出すために。ニュートリライト™は、植物の新たな可能性を探る研究を続けています。その最先端の姿こそ、「フィンガー・プリンティングー植物の指紋取り」と呼ばれる、DNA解析とクロマトグラフィーを用いて、植物の設計図をあらわにする手法です。植物の品種ごとに、ファイトケミカルスの種類、量、どこの部位に何の成分が含まれているのかなどを分析し、その詳細な設計図を一つ一つの植物ごとにまとめ上げる。ニュートリライト™の植物ライブラリーには、今や1,300以上の植物原料がデータベース化されています。ニュートリライト™のサプリメントが常に進化を続け、新たな発見を導けるのはなぜか、その答えがここにあるのです。

—— 植物の指紋取り ——



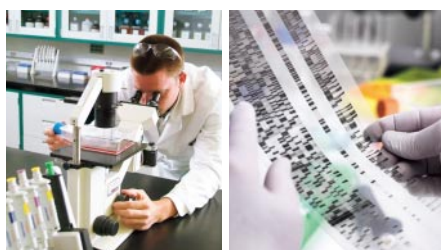
ファイトケミカルスが豊富な植物を求めて 植物の指紋を取り続ける

植物の指紋取り



DNA解析

DNAとはあらゆる生物に存在する、設計図です。ニュートリライト™では、最先端の分析手法を用いて、植物をDNAレベルから解析。植物の品種の特定や、遺伝子情報から得られる情報を蓄積しています。



DNAレベルの分析で、品種の違いによる特性が明らかに。

クロマトグラフィー

植物色素の成分を分離する方法として発見されたクロマトグラフィーを用いて、植物に含まれるファイトケミカルの種類と量を分析しています。有用なファイトケミカルスを豊富に含む植物の特定を行っています。



高額な分析機器を十数台保有し、分析のスピードアップを図っています。

植物の品種 + 部位 = ファイトケミカルの種類と量

同じ植物の品種1つずつを分析

同じ植物だとしても、特徴の違う複数の品種が存在します。その一つひとつを分析し、最も効果のある品種を選んでいます。



9品種存在するエキネシア。有用性の高い3種から、ニュートリライト™は、ブルブレア、アングスティフォリアをウインドガード(エキネシア)に使用しています。

部位ごとの可能性を探求

ファイトケミカルスは植物の皮や種子などに含まれることが多く、どの部位にどんな種類のファイトケミカルスがどのくらい含まれているかを把握することが重要です。



データベース化


1,300以上の植物原料をデータベース化

ニュートリライト™では、DNA解析とクロマトグラフィーによって指紋取りされた植物原料のデータを、植物ライブラリー (FTL) と呼ばれるデータベースに蓄積。現在、1,300以上の植物原料のデータがあり、植物の品種、部位、ファイトケミカルの種類と量に加え、その有用性や安全性についての情報をデータベース化。この膨大なデータを製品開発の研究者たちが共有することで、製品の求める効能に合った植物とベストな組み合わせを選定することができるのです。

※植物ライブラリー (FTL) は、ニュートリライト™だけでなく、アーティストリー™やG&H™の製品開発においても用いられています。1,300はデータベースに入っている最新の植物原料の数です。(2018年8月時点)



Research & Development



世界で
1,000人以上の
研究者ネットワーク

アムウェイの研究体制は、科学者・技術者数約1,000人、研究所は世界に100カ所以上。しかも、多くの科学者たちは互いにネットワークでつながり、1つの発見を多くの製品開発で共有できる仕組みを持っています。ニュートリライト™は、こうした知見の中から進化を続けています。



ニュートリライト
ヘルス インスティテュート

創業の地エイダに拠点を構えるニュートリライト™の研究の礎。医薬品研究開発レベルの試験や、高度な機器を多数投入し、あらゆる物質から有用成分を見つけ出すための研究・分析を日夜行っています。

ボタニカルリサーチセンター

中国の無錫 (むしゃく) に2015年オープン。48ヘクタールもの農地と先端の研究ラボで、中国の漢方薬をはじめとしたアジアに生息している植物に特化し、その有用性や有機農業の可能性について研究を行っています。

取得済みの特許は1,100件以上

信頼できる製品づくりのために、これまでアムウェイが世界で取得済みの特許は1,100件以上。なかでも、ニュートリライト™関連の特許は多く、原料加工からタブレットのデザインまで、数々の特許を取得しています。



違いは種から始まる。
よりファイトケミカルスが
豊富な種を選び抜く。

ファイトケミカルスが豊富な植物を育てるために、ニュートリライト™では、種そのものの力を見極めるための研究を進めている。

STEP

2

種を選ぶ

植物が次世代へと種をつなぐために絞りぬいた知恵の形、それが種です。植物ごとに種の形状、特性が異なるのは、それだけ植物が生き抜くために進化を続けてきた証だといえるでしょう。私たちニュートリライト™は、この種が持つ多様性に着目。たとえば、同じ品種だとしても、種の産出国、栽培状況、輸送状況などさまざまなファクターによって、種の力が変わり、その後の植物の成長やファイトケミカルの量などへ大きな影響を与えることに気づきました。よい種を選ぶための研究は、種を起点とした製品製造管理をも実現。サプリメントが種までさかのぼることのできるトレーサビリティは、ファイトケミカルにこだわるからこそ、生まれたクオリティーなのです。

—— 種自体のポテンシャルを探る ——



ファイトケミカルスが 豊富な種を選ぶために

すべての植物には
「出生証明書」が存在

NUTRILITE
a division of Amway

Nutrilite Crop Birth Certificate

Fazenda Amway Nutrilite Do Brasil Farm
DD/MM/YYYY: 14/04/2016

Name of Crop: *Alfalfa*
COMMON: _____
SCIENTIFIC: *Medicago sativa*

Seed Lot Number: *212017329* Field Number: *918217499*

Pre Harvest / Food Safety Release
DD/MM/YYYY: *14/04/2016* INITIALS: *C.R.*

Harvest Records
DD/MM/YYYY: *26/09/2016* INITIALS: *C.R.* VOLUMES: *125*

Processing Records DEHYDRATION: _____ EXTRACTION: _____
DD/MM/YYYY: *22/10/2016* INITIALS: *C.R.* VOLUMES: *85*

Finished Product Packing Data
OF CONTAINERS: *11-02123* WEIGHT BY CONTAINER: *500* TOTAL PER BATCH: *90*

Quality Release
DD/MM/YYYY: *31/01/2017* INITIALS: *C.R.*



製品になっても、種までさかのぼって追跡が可能に。

種の出生地を記録

種がどこで育った植物から産出されたのかをすべて記録しています。

種のテスト結果を記録

優良な種を選別するために、純度、発芽率、栄養価、汚染の有無をテストし記録します。

種にロットナンバーを記録

受けたテスト結果から、ファイトケミカルスが豊富で安全な種だけを選別。ロットナンバーが付与されます。



MEXICO
エルベタカル
農場



上 / メキシコ・エルベタカル農場にある種専用の研究エリアではさまざまな品種が植えられている。下左・右 / アセロラチェリーの種を選別する専門スタッフ。種の状態から最善を追求。

種を研究する専用エリアが存在

ニュートリライト™の自社有機農場であるメキシコ・エルベタカル農場には、種を研究するための専用のエリアが存在しています。そこで行われているのは、同じ植物であっても、どの品種の種がファイ

トケミカルの量が豊富で、収穫量が多い結果となるのかという、実地研究です。植物が育ち、収穫を迎えるまで丁寧に観察し、分析の結果を積み重ねては、製品の原料へと反映していく。そうした地道な繰り返しによって、ファイトケミカルがより豊富なサプリメントが作られているのです。

ファイトケミカルが豊富な種を選別



ファイトケミカルの量



+

収穫量



=

良い品種

信頼できる原料は
自分たちの手で
育てるしかない

メキシコ・エルベタル農場の肥沃な大地で生
き生きと育つセージの群れ。畝と畝の間に雑草
一つないのがニュードリライトTMのプライドです。

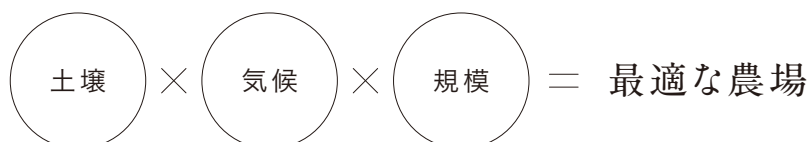
STEP

3

農場を選ぶ

ファイトケミカルスが豊富な植物が育つために必要なこと。それは、その植物の特性に適した土壌や気候を有する農場です。たとえば、ハーブの生育に適した土壌と、マンゴーやココナッツに適した土壌や気候が違うように、一つひとつの植物ごとに条件を見極め、適した農場を探すことが大切なのです。ニュートリライト™は、3つの自社有機農場と世界中にあるニュートリライト™認定農場から、その植物の栽培に最適な農場を厳選することができます。より植物が健やかに育つ環境を用意した上で、栽培を進めることができる。一切、妥協のない決断ができる環境を持っていることこそ、ニュートリライト™の最大の強みなのです。

—— 植物に最適な農場を探す ——



ファイトケミカルスが豊富な 植物を育てるために

トラウトレイク農場 北米最大級の有機ハーブ園



アメリカ・ワシントン州トラウトレイク。ここには、カスケード山脈に約162ヘクタールの面積を誇るトラウトレイク農場(ウエスト)と、ワシントン州中央部の町、エフラタ近くに位置するトラウトレイク農場(イースト)があり、上質なハーブやさまざまな植物を育てています。ニュートリライト™がこの地を選んだのは、カスケード山脈の火山灰土、汚染物質を含まない純粋な氷河の水、海洋性・高山性気候、すべてがハーブの栽培に適していたため。特に火山灰土は、カリウム、窒素、リンのほか、多くのミネラルを植物にもたらしてくれます。

エルペタカル農場 7つの火山に囲まれた理想の土地



雑草しか育たない火山地帯、そう思われていた土地にニュートリライト™が見つけた光明。それは、ミネラルを豊富に含む地下水が流れていることでした。メキシコ政府と協力し、地下300mまで掘り、灌漑施設を整備。水を得たことで栄養をたっぷり含んだ肥沃な土壌が生き返り、年間平均気温22℃という温暖な気候によって、1年を通じて上質な原料植物の栽培が可能となったのです。恵まれた自然条件を活かし、自然体系を壊すことなく農業を維持すること。その成果はメキシコ政府から他の農場に示すべき模範と言われています。

ウバジャラ農場 ブラジルの熱帯で有機農法を育む



ブラジル中央、赤道から南緯3度という熱帯の極限の地に位置するウバジャラ農場。年間を通じて太陽が降り注ぐ理想的な気候のもと、アセロラチェリー、パイナップル、マンゴー、ココナッツなど多様な果物を育てています。2001年にはアセロラチェリーの加工施設が完成。収穫後ただちに栄養価を落とすことなく、濃縮加工することが可能になりました。ブラジル北東部で初めて有機農法認定を受けた農場で、温暖な気候と肥沃な大地、その力を最大限に活かした農法によって、良質で健康な原料植物が作られ続けています。

主な農作物



エキネシヤ



オレガノ



ペパーミント

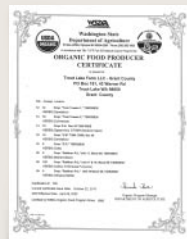


ブルーベリー



タンポポ

所在地 アメリカ・ワシントン州
 設立 1998年
 敷地面積 約512ヘクタール
 (ウエスト約162ヘクタール、
 イースト約350ヘクタール)



主な農作物



アルファルファ



ほうれん草



ケール



パセリ



ブロッコリー

所在地 メキシコ・ハリスコ州
 設立 1989年
 敷地面積 約643ヘクタール



主な農作物



アセロラチェリー



クレソン



パイナップル



マンゴー



ココナツ

所在地 ブラジル・セアラ州
 設立 1998年
 敷地面積 約1,269ヘクタール



3つの農場の総敷地面積は、
 約2,400ヘクタール(6,000エーカー)
 =東京ドーム500個分



自然の力を活かす
そのこだわりが
有機農法へつながった

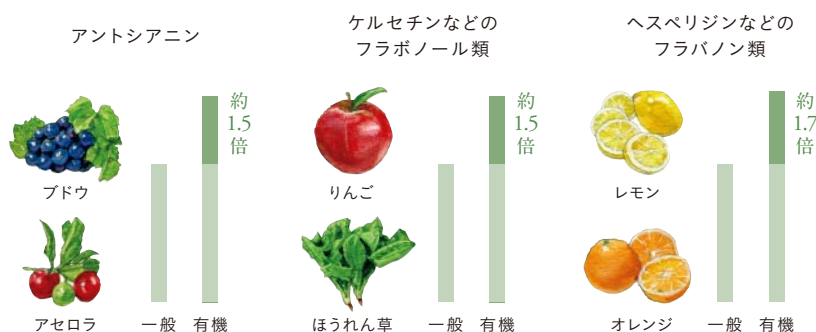
アセロラにつく害虫の退治には、テントウムシやカマキリにその役目を託す。ニュートリライトTM農法では、植物本来の持つ生命力を最大限に引き出すことを主眼に置いている。

STEP
4

植物を育てる

植物を選び、より良い種を選び、植物に適した農場を探す。そのこだわりの先にあるのは、より良い農法で植物を育てることにありました。なぜならサプリメントは、私たちの体の中に入る「食べ物」。その原料に、有害な何かが入ることがあってはならない。私たちニュートリライト™は、創業間もない頃から自社農場を所有し、化学肥料や農薬を使わない、自然の力を活かした農法に挑戦してきました。今では一般的となった有機農法もニュートリライト™にとっては、はじめから当たり前のことだったのです。有機農法で育った植物のファイトケミカルの量が、一般的な栽培方法より多いという研究結果も、ニュートリライト™にとっては、あくまで副産物の1つなのです。

—— 有機栽培の野菜・果物の方が、ファイトケミカルスが豊富 ——



※ British Journal of Nutrition (2014), 112, 794-811より作成。有機作物と非有機作物の栄養価に関する343報の研究論文を網羅的にレビューし、統計的に出された平均値を元としています。特定の植物についてのデータではありません。あくまでも、一般情報であり、ニュートリライトの作物で行った研究結果ではありません。

ファイトケミカルスが 豊富な植物を育てるために

自然の摂理を活かす

ニュートリライト™の有機農法の核となるのが、自然本来の持つ力を味方につけた知恵の数々です。ニュートリライト™農場では、安心・安全な作物を育てるために、化学合成の農薬や殺虫剤、化学肥料を一切使用せず、自然の摂理を活かした害虫・害獣対策を行っています。



自然の農薬

それぞれの植物に適した自然の農薬を探求しています。たとえば、ブロッコリーにはカモミールやガーリックなどの抽出物を含む自然の防虫剤を直接吹きかけて、害虫を追い払うといったような、自然の力を利用した対策をしています。

化学合成の肥料、 農薬、殺虫剤は不使用

害虫・害獣対策

植物を育てる上での脅威の一つが、植物を食べたり踏み荒らす害虫・害獣です。ニュートリライト™では、害虫を食べてくれるテントウムシや、畑を監視するタカやフクロウを放ち、自然の力でこれに対処しています。タカを放つことで、小鳥が寄り付かず、小鳥の糞に含まれるサルモネラ菌を植物に付着させないという効果も表れています。

除草剤を使わず、99%雑草なし



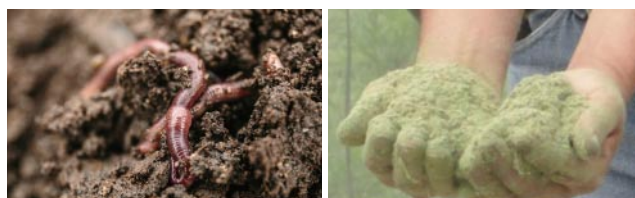
発芽の時期は1時間ごとのチェック。GPS搭載トラクターで効率的に除草。

徹底した除草

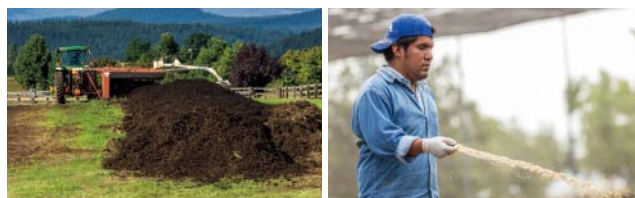
農薬を使う理由で一般的なのは雑草の除去。しかし、ニュートリライト™の自社有機農場は、3つ合わせて約2,400ヘクタールという規模にもかかわらず、除草剤を一切使っていません。なぜ、それができるのか。それは徹底したケアにあります。発芽の時期は、発芽したら1時間ごとにチェックし、雑草を除去。発芽の時期にたっぷり土壌から栄養を得ることが、その後の植物の栄養価を左右するため、細心の注意を払います。そして、ある程度育った頃には、GPS搭載のトラクターを使用して除草。衛星からの位置情報が伝わり、正確なコントロールが行われるため、しっかりと効率的に除草することができるのです。



たい肥を作るための自社専用エリア



ミミズは、余りものの植物濃縮物をおすそわけすると有機堆肥にして返してくれる、大切なパートナーだ。



液体状のたい肥を含んだふっくらとした土が畑に生かされている

たい肥作り専用のスタッフ

たい肥も自らで作る

植物が育つ土壌。土に栄養を与える「たい肥」を自社で生産することにもこだわっています。たい肥を作るための専用スタッフや、たい肥作り専用の土地を用意するほど、そのこだわりは徹底しています。たい肥

作りでは、製造の過程で余った植物濃縮物をミミズのエサとして使用。ミミズが生き生きと育つことで、体内でエサを土の栄養源となる窒素などの有機物に分解、糞と一緒に排泄することで、ふっくらとした土壌を作っていきます。この栄養がたっぷり詰まった土をろ過して、液体状のたい肥を作っているのです。



上質な氷河の水が流れるトラウトレイク農場。

ミネラルたっぷりの水

ニュートライト™農法では、植物原料の栽培には、水道水ではなく、地下水や氷河の水などを活用しています。それはナチュラルでミネラル分をたっぷり含んだ水こそ、植物が元気に健やかに育つために欠かせないと考えるからです。たとえば、トラウトレイク農場では、汚染物質を含まない氷河の水を利用して、上質な有機ハーブを育てていますし、エルベタカル農場では7つの火山に囲まれた土壌に良質な地下水が流れていることを発見、メキシコ政府と協力しながら地下300mまで掘り、灌漑施設を整えました。そして、自然だけでなく、厳しい品質管理を受けた養分豊富な水であるということにもこだわっています。

本当に信じられる原料は
自分で手に入れるしかない



レセダ農場での自然農法から8年、より生産規模を拡大するため、谷間の美しい町ヘメットへ。

植物には人間の健康を支える重要かつ未知の物質があると確信し、植物のすべての栄養素を抽出・濃縮する実験を続けていたカール・レンボグ。口から体内へと入る「食べ物」としてサプリメントを捉えていた彼にとって、原料となる植物の安全性はゆずれないものでした。カールは1942年、カルフォルニア南部のサンナンド・バレーに約3.6エーカーの農場を1,500ドルで購入しました。「レセダ農場」と呼ばれたこの農場で、自らの手で大規模農業をスタートしたの

です。もちろん当時から、自然の力を活かした自然の農法、今でいう有機農法にこだわりました。「最善の学びが農場にはある」と信じていたカールは、何度も農場に通い、多くの時間をここで過ごしました。アルファルファの収穫の時は、先陣を切って収穫を手伝い、自らが先に網がついたフックを考案したほどです。カールは収穫したアルファルファをトラックに積み込むと、すぐさま拠点としていた店へ戻り、アルファルファの乾燥を始めたといいます。まさに今、ニュートリラ

イト™が行っている栽培、収穫、製造の工程を
カール自身が実践していたわけです。

その時、人々は、 農薬を手にしていた

ニュートリライト™が自身の農場を手に入れ、原料植物を自然の力を活かした農法で育て始めた時代。当時の農業は、ニュートリライト™とはまさに真逆の道を歩んでいました。というのも、1939年に発明されたDDTという農薬が、その殺虫効果の高さから爆発的に世界中に広がっていたのです。それは日本でも同様で、菊などの自然の力を使った害虫対策からあつという間に乗り換えが進み、DDTの国内生産量は1947年の登場から1968年のピークまで増え続けていきました。カールは、農薬や化学肥料を使って育てられた植物を原料として用いることは、人間の体内に農薬や化学肥料を取り込むことになるのではないかと、この事態を大変憂っていました。市場で購入した植物は、どんなプロセスで栽培されたかは分からないまま。これでは、本当に人々の健康のためになるサプリメントは作れない——その強い信念から、自社農場を持つという英断ができたのです。それから約20年後の1960年代に入ってから、ようやく農薬に対しての不安が世間に広がっていったと言われています。1962年、生物学者レイチェル・カーソンによる『沈黙の春』という1冊の書籍がベストセラーとなりました。レイチェルは農薬で使用されている化学物質の危険性を取り上げ、人々に警鐘を鳴らしました。報道機



研究の合間をぬっては農場へ出向いていたカール・レンボグ

関も追随するように、過剰な農薬使用による健康への不安も取り上げ始め、そして1972年、アメリカでDDTの使用が禁止されます。日本は、1968年に製造メーカーが自主的に生産中止を発表。国として製造を禁止したのが翌1969年、使用自体の禁止はアメリカと同じ1972年のことでした。

そして、時代は 有機農法へと還る

その後、近年に近づくにつれ、有機農法の良さが見直されるようになり、2002年にはアメリカで政府機関による有機農法の認証がスタートしました。カールが有機農法にこだわり続けてから、実に60年以上の月日が過ぎていました。今や、ニュートリライト™は、3つの自社有機農場と世界中にニュートリライト™認定農場を持ち、有機農法のパイオニアとして、世界の農場にその有機農法を基本を教える存在へ。カールが見いだした先見性は、ここにもあったのです。



最も 栄養価の高い時期に 収穫を行う

ウバジャラ農場では、直径約18~20mmとなった熟す前の青い実の段階で収穫。熟した赤い実と比べて、ビタミンC含有量が約1.8倍も高く、ファイトケミカルも豊富。

STEP

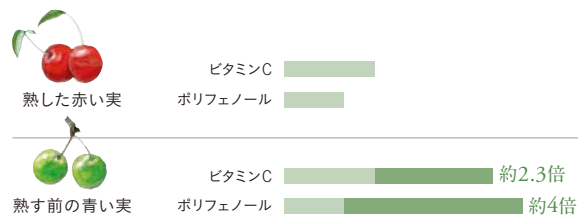
5

収穫する

徹底したこだわりの下、育て上げた植物たちが収穫の時を迎える。ニュートリライト™は、この収穫にも、こだわり尽くしています。なぜなら、いつ、どんな方法で収穫するかによって、これまで大切に育て上げてきた植物のファイトケミカルの量が変わってしまうからです。ニュートリライト™では、ファイトケミカルが豊富な収穫タイミングを発見すべく、植物の成熟度別に栄養価を分析。たとえば、アセロラチェリーは赤く熟した状態で出荷されるのが一般的ですが、実は栄養価の面では熟す前の青い実が最適だったのです。栄養価が最も高まる旬を逃さず収穫する、このこだわりは、自社農場で栽培されるすべての植物に注がれています。

最も栄養価が高い時期に収穫

収穫時期によるアセロラの栄養価比較

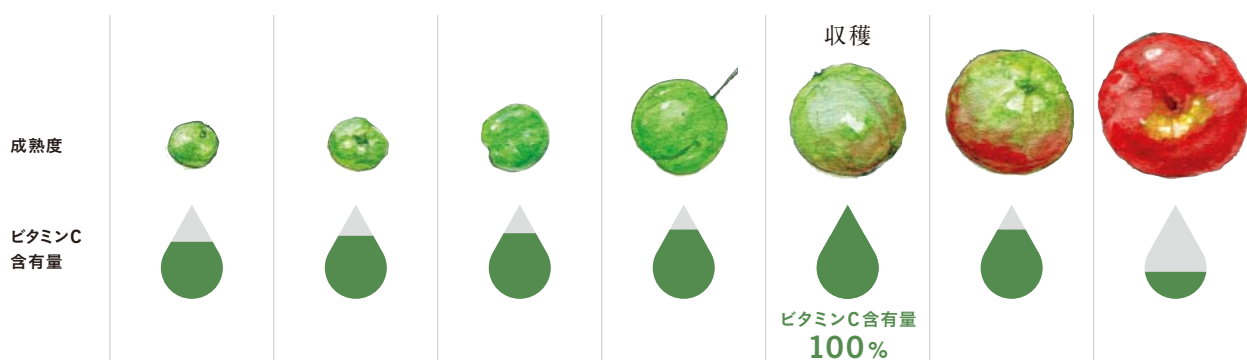


ビタミンC：mg（果汁100mlあたり） ポリフェノール：没食子酸相当量（新鮮重量100gあたり）

*Journal of Agricultural and Food Chemistry 2012, "Antioxidant Metabolism during Fruit Development of Different Acerola (Malpighia emarginata D.C) Clones", Luciana De Siqueira Oliveira, Carlos Farley Herbster Moura, Edy Sousa De Brito, Rosa Virginia Soares Mamede, and Maria Raquel Alcantara De Miranda)より作成

ファイトケミカルスが 最も豊富なタイミングで収穫

Acerola Cherry



熟す前の青い実こそ 栄養価が高い事実

ニュートリライト™は、より栄養価の高い収穫タイミングを見極めるため、アセロラチェリーの果実の熟成段階を7つに分け、ビタミンC量を検証。その結果、5段階目の成熟度の果実が最もビタミンC量が高まることを発見しました。完熟した赤い実と比べて、1.8倍もビタミンC量が高くなっていました。果実は熟した後に収穫する、そんな当たり前の事実を疑うことから、研究は始まっているのです。

栄養価を逃さない 収穫後20分の乾燥

植物の栄養価は、収穫した瞬間から落ち始める、とてもデリケートなもの。ニュートリライト™では、収穫した植物の栄養価を逃さないために、収穫から20分以内に乾燥。栄養価の保持に努めています。アセロラチェリーを栽培するブラジル・ウバジャラ農場では、同じ敷地内にアセロラチェリーを濃縮加工することができる施設を建設し、収穫後ただちに乾燥させることを実現しています。

※自社有機農場とニュートリライト™認定農場において適用され、特に安定性のよくない新鮮な果物やハーブ、根などの植物原料が該当します。



左／青い実だけを選別しながら洗浄されるアセロラチェリー。右／栄養価を逃さないために、ただちに乾燥庫へ植物が運び込まれる（※写真の植物はアルファルファ）。

alfalfa

アルファルファは穂先10～20cmを収穫

ニュートリライトTMが育てているアルファルファは、日本で一般的に売られている10cm前後のものとは違い、茎の高さが0.7～1m、その根は1～2mにも達するという巨大なもの。地中深くに伸びた根が、肥沃な土壌から栄養分をたっぷりと吸収し、イソフラボンやモノテルペンをはじめとした多様なファイトケミカalsを生成しながら力強く育っています。このアルファルファの収穫にもポイントがあり、収穫のタイミングは花が咲く直前、そして最も栄養価が豊富な茎の上部10～20cmだけを収穫しています。さらに収穫方法にも独自のこだわりがあり、長い「網付フック」を使い、刈り取ったアルファルファを地面に落とさないように収穫します。これは、水溶性ビタミン類が豊富なアルファルファをできるだけ洗わないようにするため。土などの汚れを水で洗い流そうとすると、水溶性ビタミン類まで流れ出てしまうからです。栄養価が高い時期に、栄養価を逃さない方法で収穫する。これがニュートリライトTMのこだわりなのです。




アルファルファの栄養価を保持するために、カール・レンボークが考案した網付フック。



アルファルファの花が咲く前に収穫をすることで、高い栄養価を保持。





皮や種まで丸ごと活かす
独自の濃縮製法

多種多様なファイトケミカルは、色とりどりの植物に由来する。自然界に溶け込むための保護色や、カラフルな色も植物が過酷な環境を生き抜くために身につけた知恵の一つだ。

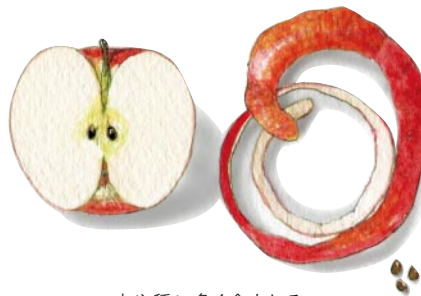
STEP

6

植物を濃縮

植物が過酷な環境の中、生き抜くために身につけた力、ファイトケミカルス。その多くは、普段食わずに捨ててしまう皮や種に含まれています。ところが従来の「精製」という製法では、抽出されなかった栄養素は失われてしまい、すべてのファイトケミカルスを活かすことができませんでした。そのため、ニュートリライト™の創業者カールは、すべての栄養素を抽出・濃縮するための実験を寝る間も惜しんで続けたのです。何度も試行錯誤を繰り返し、ニュートリライト™がたどり着いた奇跡、それが「原料植物を丸ごと濃縮する」という独自の濃縮製法です。皮や種に多く含まれるファイトケミカルスを逃さず、サプリメントへしっかりと閉じ込めることに成功したのです。

—— 独自の濃縮製法 ——



皮や種に多く含まれる
ファイトケミカルスを丸ごと活かすため、
独自の「濃縮製法」を採用

ファイトケミカルスを丸ごと活かす、独自の濃縮製法

ニュートライト™では、植物の皮や種子に多く含まれるファイトケミカルスを逃さないために、独自の濃縮製法を採用しています。収穫された植物は栄養価が落ちないように、ただちに運ばれ、洗浄・脱水へ。細かく粉碎された後、栄養成分を抽出し、濃縮。抽出液から濃縮液、乾燥させ濃縮物となります。乾燥のプロセスにもこだわりがあり、成分の特性に応じて乾燥方法を使い分けしています。たとえば、紫の植物に多く

含まれるアントシアニンなどのファイトケミカルスは非常に熱に弱いため、「RWドライ」という低温で徐々に水分を除去する新しいテクノロジーを用いて乾燥。これにより、極度に熱に弱い成分でも栄養価を保持したまま濃縮物を得られるようになりました。こうしてできた濃縮物がそれぞれのサプリメントへ凝縮されているのです。ファイトケミカルスを丸ごと活かす、ニュートライト™のこだわりがここに詰まっています。

1 植物を脱水する



収穫から20分以内に乾燥、洗浄へ。
※自社有機農場とニュートライト™認定農場において適用され、特に安定性のよくない新鮮な果物やハーブなどの植物原料が該当します。

2 植物を細かく粉碎する



皮や種子に多く含まれるファイトケミカルスを活かすため、細かく粉碎。

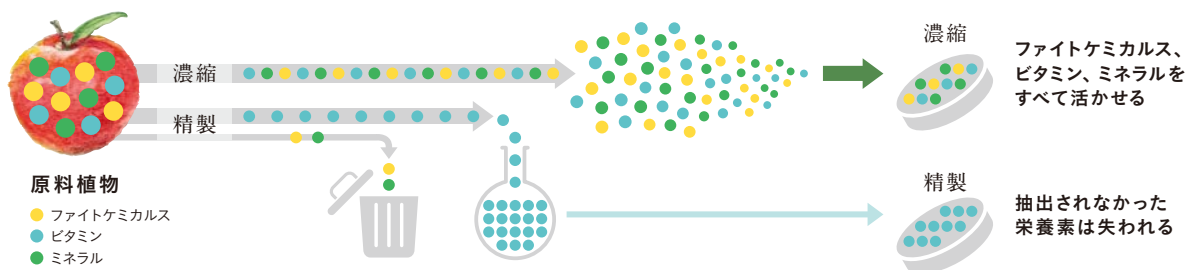
3 栄養成分を抽出する



独自の抽出方法で、ファイトケミカルスなどの栄養成分を抽出します。※繊維質を除く。

POINT

濃縮製法なら、ファイトケミカルス、ビタミン、ミネラルをすべて活かせます



※イメージ図。この量の原料植物がそのまま配合されているわけではありません。



ファイトケミカルスが豊富な厳選された原料植物たち



ファイトケミカルスを逃さない独自の植物濃縮物へ



サプリメントへ凝縮

4 濃縮液を作る



抽出液をさらに濃縮させ、濃縮液を作ります。

5 乾燥し、濃縮物に



栄養成分の性質に合わせて、乾燥方法を選択し、濃縮液から濃縮物を作ります。

6 完成



パウダー状の濃縮物へ。植物を丸ごと活かしたサプリメントの完成です。

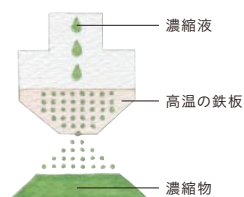
POINT

成分によって乾燥方法を使い分け

スプレードライ

瞬時に水分を除去

高温の鉄板に濃縮液を噴射して瞬時に水分を除去し、栄養価を保持する乾燥手法。ファイトケミカルスを保持するために、とても有用な技術です。

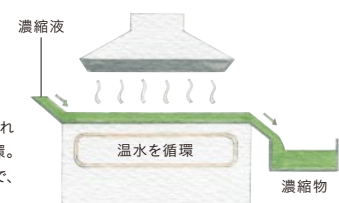


特に熱に弱い成分に

RWドライ

徐々に水分を除去

ベルトコンベアーのようなシートが敷かれた機械で、シートの下には温水が循環。この上に濃縮液を薄く流していくことで、低温で徐々に水分を除去していきます。



厳しいアメリカ基準の
さらに上をいく
独自の検査基準



厳格な製造過程を経た後も人の目による
チェックが行われる。1粒1粒の品質に責
任を持つこと、それが誠実さにつながる。

STEP
7

製造と品質管理

たとえ、どれだけ優れた植物を育てて、こだわりの製品を作ったとしても…。製品ロットによって栄養成分にバラツキがあったり、製品に異物の混入や汚染があっては、製品の価値が無に帰してしまいます。ニュートリライト™は、そうした問題を未然に防ぐため、製品を製造するプロセスや、完成した製品を検査する体制にも、厳しすぎるほどのこだわりを発揮しています。それは、日本よりもはるかに厳しいアメリカの製造品質管理基準「cGMP」の徹底した遵守に、ニュートリライト™独自の検査項目を付加するというもの。安心・安全な製品を届けるために、自らに高いハードルを課した品質管理を徹底しているのです。

表示通りの分量が入っているのは当たり前？

2008年8月に国民生活センターより公表されたテスト結果



テスト結果公表後の対応

	事業者が見直し・改善を行う旨を表明	販売中止	不明
銘柄	4,6	1,2,7,8, 9,11,13	3,5,10,12,14, 15,16,17,18

*1 独立行政法人国民生活センター「関節によいとされる成分を含む健康食品(2008年8月公表)より、おおよその値で作成。※財団法人日本健康・栄養食品協会の試験法にて分析した結果を使用。※2 住化分析センターにて分析(2015年7月)。採用している分析手法の特性の違いにより、ニュートリライト™で行う成分分析結果とは必ずしも一致しません。なお、ラベル表示値は賞味期限までに担保すべき量であるため、実際の含有量は表示値よりも多いこともあります。※2019年現在でも同様の分析結果になるとは限りません。

フード・サプリメントというプライドが ファイトケミカルスを守り抜く

栄養素の不足やバラツキ、汚染や異物混入がない製品を作るための製造品質管理基準である「GMP*」。ニュートリライト™は、アメリカで必須のcGMP基準に則り、製品の製造、品質管理を自社ですべて一元管理しています。さらに、ニュートリライト™では、cGMPの高いハードルにとどまらず、さらなる独自基準での検査を取り入れ、+αの品質管理を徹底しています。

*Good Manufacturing Practiceの略。米国基準は頭に「c:最新版の」という意味の文字が入っており、試験方法などを含めて常に最新のものに更新されています。



日本



サプリメントGMP【任意】
ガイドライン5ページ*1

GMP基準は任意な上に、 ダブルスタンダード

日本では、「薬」ではなく「食品」に分類される健康食品と呼ばれる製品について、確実に遵守すべき製造管理基準がありません。日本にもGMPはありますが、任意のガイドラインで、その内容はたった5ページ。しかも、製造体制がGMPに準拠していることを認める任意団体が2つあるというダブルスタンダード。日本の品質管理基準は、各企業の自主性に委ねられている非常にゆるい状態といえるでしょう。



アメリカ



サプリメントcGMP【法律】
ガイドライン815ページ*1

cGMP遵守は法律で規定 FDAによる査察も

アメリカにはGMPの最新版である、製造品質管理基準「cGMP」の遵守が法律で規定されており、そのガイドラインはページ数にして815ページにも及びます。さらに2010年秋から、cGMPに準拠しない工場のサプリメントはすべて販売を禁止することを決めました。そのため、多くの企業がcGMPの取得に向けて体制を見直し、cGMPが取得できない企業は、サプリメント業界から撤退することを余儀なくされました。加えて、より消費者にとって安心なのは、FDA（食品医薬品局）による査察があり、そこで不備が見つかった場合は販売の差し止めなどの法的措置が取られるということです。安心・安全な製品を届けるために、非常に意味のある取り組みをしていると言えます。



ニュートリライト™



サプリメントcGMP【法律】

ガイドライン815ページ*1

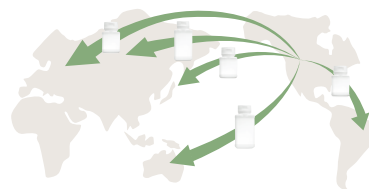


ニュートリライト™独自基準

厳しいcGMPのさらに上をいく独自基準で、自らにハードルを課す ニュートリライト™独自の取り組み

1 世界の出荷先に沿った製品製造

ニュートリライト™は、世界各地で販売されています。たとえば、同じ成分であっても、国によっては取り扱いが変わるものがあるため、世界中のローカルルールに即した形で、それぞれ検査項目を追加し、対応しています。



2 放射線殺菌されていないか

放射線照射は手軽な殺菌手段ですが、放射線照射により食品中の分子が影響を受けて有害な物質に変化する可能性があるため、アメリカや日本では一部の食品を除いて放射線殺菌は禁止されています。ニュートリライト™では、使用するすべての素材や原料において確実に放射線殺菌されていないかを検査することを自ら義務付けています。



3 X線による異物探知検査

金属探知機も通り過ぎてしまうような微細な異物までも逃さないように、X線による異物検査をトリプルX™とニュートリ プロテイン™で実施しています。X線異物探知機は非常に高額な機器ですが、その価値に見合うだけの安全を徹底的に追求できると考え、導入しています。



4 膨大な製品チェック

ニュートリライト™は、1つの製品につき200回、原料は1年間で50万回の品質チェックを行っています。本当に安心して食べられるフード・サプリメントを製造するため、ニュートリライト™は、日々妥協のない安全への取り組みを行っているのです。



※X線異物探知機の使用は、トリプルX™とプロテイン製品などの一部の製品で採用しており、全製品で行っているわけではありません。

*1 GNG資料による。※星の数はニュートリライト™の品質管理における取り組みの姿勢を日本GMPや米国cGMPに基づいて表しています。

世界中どこへでも
同じファイトケミカルスを
届けるために



世界中どこでも品質を少しも落とす
ことなくニュートリライト™製品を
供給するために、輸送環境にも配
慮したパッケージにこだわっている。

STEP

8

パッケージする

安心・安全で高品質なサプリメントを確実にお届けするために。どんな環境下にあっても、安定したファイトケミカルスを届けられるよう、ニュートリライト™では、パッケージだけでも年間3万回もの、衝撃・温度テストを実施し、品質が変わらないことを確認しています。サプリメントの一粒一粒に割れや欠けもなく、成分が溶け出すなどの劣化が起きていないこと。この当たり前を実現するために、製品の製造過程、パッケージ方法に至るまで、あらゆる改善を繰り返してきました。このパッケージへのこだわりがあるからこそ、世界中のどこにでも変わらない品質でサプリメントをお届けできているのです。

—— 年間3万回ものテスト ——



SHOCK!

∨
∨
∨

衝撃テスト

世界へ輸送されるニュートリライト™製品。その途中でどんな衝撃があっても耐えられるよう設計されています。



HOT

↑

↓

COOL

高温・低温テスト

適正な温度の中で製品が保管されとは限らないため、低温から高温までさまざまな温度でのテストを行っています。



1 植物を選ぶ



5 収穫する



2 種を選ぶ



6 植物を濃縮



3 農場を選ぶ



7 製造と品質管理



4 植物を育てる



8 パッケージする

STEP

9

お届けする



ニュートリライト™のサプリメントが持つ大きな優位性。それは、植物の研究から、どの種で、どのように栽培され、どのように製品を作られたのか、というサプリメントができるまでのすべてが自社で一元管理されているということ。しかも、すべての植物に出生証明書があり、すべてのサプリメントが種までさかのぼって追跡することが可能という、サプリメント業界において、最先端のトレーサビリティ（追跡可能性）基準を有しています。これこそが、ニュートリライト™の品質の証しです。

—— スティービー賞のゴールドとシルバーをW受賞！ ——



ニュートリライト™の「種からサプリメントまでの9ステップ」が、
2019年度「スティービー賞」において、
「国際・ビジネス賞」ゴールドとシルバーをW受賞しました。

※スティービー賞とは世界でも有数のビジネス・アワード。「国際・ビジネス賞」「アジア・パシフィック賞」など7つのプログラムで構成され、組織や個人を規模を問わず、優秀な業績を表彰しています。



Effective
有用であること



Pure
純粋な原料であること



Safe
安全であること

ニュートリライト™ 確信の未来へ

「植物には未知なる重要な成分が含まれている」
 栄養と健康の関係にいち早く気づき、
 植物だけが持つ力・ファイトケミカルの存在を確信し、
 製品へ取り入れることに成功したニュートリライト™。
 その先進性は、時代と共に強い確信へ。
 「治す」よりも「未然に防ぐ」ことで、
 私たちの健康は大きく変わる。
 サプリメントのリーディングカンパニーとして、
 これからもニュートリライト™は、
 新たな可能性を探求し続けていきます。



1940年代初頭、ニュートリライト初のパンフレット。

1940年代初頭

ニュートリライト™初のパンフレットに、「ビタミン類だけではなく、植物濃縮物も含まれ、有効であるとされるビタミン類の効果をさらに高める」と紹介。植物の持つ力「ファイトケミカル」の有用性を製品の強みとしていた。

1950

ニュートリライト™の生産規模の拡大に伴い、農場を谷間の美しい町、ヘメットへ。約100エーカー（約40ヘクタール）の農場で栽培を開始。その後、より拡大を求めて、レイクビュー農場を設立。約800ヘクタールのレイクビュー農場は2013年頃まで栽培を続けた。

1942

カルフォルニア南部のサンナンド・バレーに約3.6エーカーの農場を購入。「レセダ農場」と名付けたその場所で、自然農法での大規模農業を開始。原料植物を自ら作り始めた。

1920 — 1930 — 1940 — 1950

1920年代初頭

中国で、創立者カール・レンボークが植物の持つ可能性へのインスピレーションを抱く。

1927

植物から栄養素を抽出・濃縮する研究を開始。

1934

北米初の栄養補給食品の開発に成功。「VITA-6」の販売を開始する。

1939

社名をカルフォルニア・ビタミン社からニュートリライト・プロダクツ社に改め、訪問販売網が誕生。



北米初の栄養補給食品「VITA-6」。後に6種類以上のビタミンが含まれていることが分かり「VITASOL」へと名称を変更した。

1948

「ダブルX」の販売が開始。ニュートリライト™飛躍の時を迎える。この時代、ニュートリライト™の売り上げは、1945年の50,000ドルから1954年の25,222,000ドルへと、驚異的な成長を記録した。

1949

アムウェイの創業者であるジェイ・ヴァン・アンデルとリッチ・デヴオスがニュートリライト™製品の販売を開始。



1948年発売の植物濃縮物を含む「ダブルX」。「ダブルX」は、ビタミン、ミネラル、植物有用成分をカール自らデザインしたパッケージに収めた製品で、赤いビタミンカプセルが入った2本のガラス瓶と、緑のミネラルタブレットが入った箱で構成。カプセルとタブレットには、アルファルファ、クレソン、パセリ、酵母から作られたファイトケミカルが多く含まれていた。



左／カールが1927年に中国から帰国する際に乗ったエンプレス・オブ・ロシア号。
 右／若かりし頃のカール・レンボーク。



左／1937～39年までカールの拠点となったカリフォルニア州バルボア島の研究所。
 右／バルボア島の研究所で日夜実験に没頭するカール（1938年）。





1950年代にアルファルファなどを栽培したカリフォルニア南部のヘメット農場。



第一世代

1995年の誕生以来、ニュートリライト™の代名詞として、常に進化を続けてきた「トリプルX™」。その進化に終わりは無い。



第二世代



第三世代

1973

カール・レンボークが85歳の生涯の幕を閉じる。

1974

カナダでの販売を皮切りに、ニュートリライト™は海外販売を開始。

1970

1980

1984

ニュートリライト™製品が日本での販売を開始。

1989

メキシコ・ハリスコ州に「エルペタカル農場」を設立。

1990

1998

アセロラチェリーの栽培により適した土地として、ブラジル・セアラ州に「ウバジャラ農場」を、大規模有機農業を行う場所として、アメリカ・ワシントン州に「トラウトレイク農場」を設立。これにより、3つの自社農場の敷地面積は約2,400ヘクタールとなった。

1995

「トリプルX™」誕生。ニュートリライト™の代名詞とも言える製品へ。

1996

「レンボーク・ニュートリション&ウェルネスセンター（現 ニュートリライトヘルス インスティテュート）」が設立され、カールの息子サム・レンボーク博士が所長に就任。

2000

2004

世界トップクラスの科学者を集めた「科学諮問委員会」を創設。さまざまな専門分野の権威がニュートリライト™への客観的な評価・助言・学術的情報の提供を行っている。

2004

オプティマルヘルスセンターを開設。広大な敷地にさまざまな臨床研究施設を配して、栄養や健康、ニュートリライト™・ブランドに関する教育プログラムを発信。

2013

ニュートリライト™は、世界64カ国で販売へ。

2014

1934年の栄養補給食品の販売から、80周年を迎える。

2010

2016

「トリプルX™」が飛躍的な進化を遂げて「新トリプルX™」としてリニューアル。活性酸素が過剰になる前に「防ぐ」ことに着目した、3つの植物の複合体「ファイトプロテクト™」を配合。ビタミン12種、ミネラル10種に加えて、摂取量の低い「紫」の植物を強化した21種の植物ブレンドを配合。よりファイトケミカルの力を得られる処方へ。



日本で最初に販売されたニュートリライト™製品たち。



左/ワシントン州トラウトレイク農場のサム・レンボーク夫妻（2011年）。
右/ワシントン州トラウトレイク農場。



オプティマルヘルスセンターのオープニングセレモニーでテープカットをする、リッチ・デヴォスとサム・レンボーク博士。



「治す」から「未然に防ぐ」へ 世界は、ようやく舵を切った

ニュートリライト ヘルス インスティテュート代表

サム・レンボーグ博士

「植物には未知なる重要な成分が含まれている」。そう確信し、研究を続けてきた父カール・レンボーグ。父は、中国で多くの病気がはびこり、多くの人が亡くなる状況を目の当たりにして、治す以前に、初めから病気になるための予防策こそが私たちの健康に必要なのではないかと考えました。この「未然に防ぐ」という考えこそ、ニュートリライト™の核心であり、父であるカールが最初に抱いた確信へとつながるのです。

これまで世界は、政治から戦争、病気、健康、食事や美容など、あらゆる問題について、何か事態が起きてから対処するという形で発展していきました。しかし、私はこの考え方こそが、さまざまな問題を引き起こしていると思うのです。人々が「ただちに解決する」ことを求めすぎてしまうあまり、環境の持続可能性や、本来の人としての在り方が損なわれてきたのではないかと思うのです。もちろん、現在の科学はタブレットから難病への治療法に至るまで、さまざまな解決法を提示していますし、多くの人々の役に立ってきました。しかし、「未然に防ぐ」ことができるのならば、それが一番です。ようやく科学者たちの側にも、あらかじめ予防することの大事さが浸透してきました。これからは、急成長を望むので

はなく、持続可能性を大切に考えて取り組むことで、よりよい世界が作られていくことでしょう。サステナビリティを達成するのは簡単なことではないですが、人々の頭脳と最善の科学を使えば、絶対に難しいことではないはずです。

たとえば、ニュートリライト™では、すべての植物が出生証明書を持ち、サプリメントから種までさかのぼれるトレーサビリティを実現しています。これもサステナビリティ同様、一見分かりにくい価値なのですが、不純物混入などの被害が起きてから品質管理に取り組むのでは遅いわけです。何が本当に大事なことかを見抜くこと。その上で、「未然に防ぐ」ことが重要なのです。ニュートリライト™はこの他にも、植物を育てる農法に関して、作物を植えることで土壌が弱くなっていくのではなく、時と共により強くなっていく再生農業ともいべきコンセプトでの研究を始めています。サステナビリティのためにできることという視点が、新たな解決策や革新を生み出していくのです。これからの地球を、将来の世代へつないでいくために。持続可能性を軸に、どのような方策があるかを解明していくこと。人々の健康のために、最善の科学を。ニュートリライト™はこれからも、進化を続けていきます。



nutrilite.jp

【ご購入による返品および交換について】 お買い求めいただいた製品に万が一何かのご不満が生じた場合は、「100%現金返金保証制度」にそって製品を返品することができます。この制度は、「特定商取引に関する法律」に定める「クーリング・オフ」の制度を、さらに前進・徹底させた日本アムウェイ独自のルールで、ディストリビューターの場合は、一定条件のもとで、納品書裏面・返品依頼書に表示されている受注日の1年以内を期限として、一部の販売促進物、サービスなど、特定の製品・サービスを除き、製品を返品することができます。製品代金は全額返金されます。ただし、起算日^{※1}から30日を超えた使用済みの家電製品や調理器具および一部の販売促進物・サービスなど、特定の製品・サービスは返品することができません。また、製品ご購入時にお支払いいただいた配送料・手数料などの製品代金以外の費用は、返金の対象とはなりません。アムウェイショッピングメンバー^{※2}の場合は、納品書裏面・返品依頼書に表示されている受注日の翌日から45日以内は、原則として一部の販売促進物、サービスなど、特定の製品・サービスを除き、使用・未使用にかかわらずご購入の製品に関して返品することができます。なお、製品ご購入時にお支払いいただいた配送料・手数料などの製品代金以外の費用は、返金の対象とはなりません。また、セットで販売した製品の返品・交換は、セットでのみ受け付けます。なお、お買い求めいただいた製品に、製造上の不良が発見された場合は、同一製品と交換することができます。ただし、浄水器などの家電製品について製造上の不良が発見された場合、または保証期間内に正常な使用状態で故障が生じた場合は、交換ではなく無償で修理いたします。返品・交換および配送料・手数料などご注意に関する詳細は、お手持の「アムウェイ カタログ」^{※3}やamwaylive.comをご参照ください。お書きをおかれましては、お知り合いのアムウェイ・ディストリビューターに返品・交換に関する詳細をご確認ください。

※1 起算日は、「販売伝票」もしくは「小売伝票」の「ご契約内容確認書」、「お申込み内容確認書」、「納品書裏面・返品依頼書」または製品の受領日のうち最も遅い日を指します。

※2 最新の「アムウェイ カタログ」は一部150円（税込番号：8404）で購入いただけます。 ※3 「ショッピング メンバー」の名前は2020年3月より「カスタマー」に変更されます。

※印刷の色は実際と多少異なって見えることがありますが、ご了承ください。※表示の価格は、消費税込みの価格です。

※本パンフレットに記載されている標準小売価格は参考価格であり、小売価格を拘束するものではありません。小売価格はディストリビューターの方が自由に設定できます。 ※記載事項の無断転載、無断使用を禁止します。

