



食品に含まれる有害物質は、私たちの身体を蝕んでいます。

食品添加物などによる汚染は深刻であり弊害の95%が食品に起因したモノです。

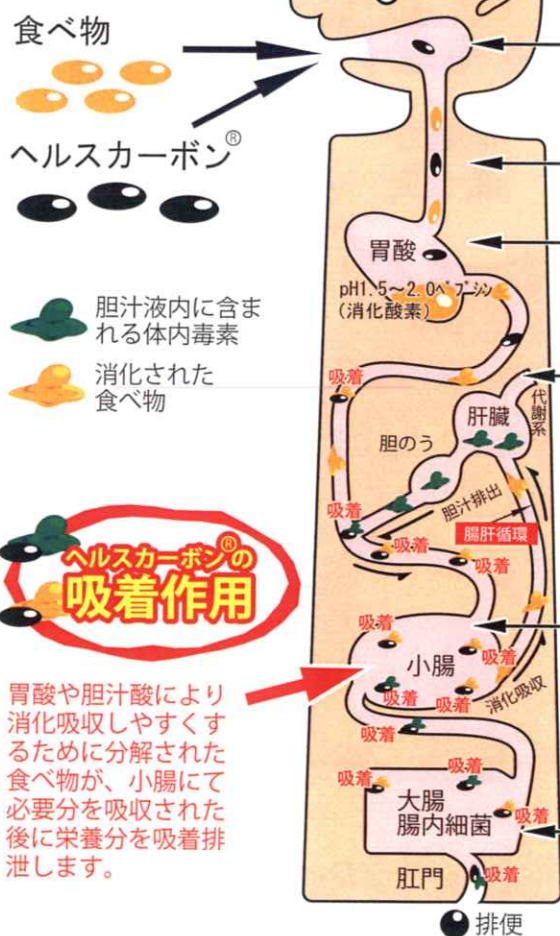
私たちは汚染されていない食品だけで食生活を送ることは不可能です。だからといって食べない訳にはいきません。摂ってしまった有害物質を速やかに体外に排出する方法が考えられないだろうか？

体内に入ってしまう有害物質を安全かつ効果的な方法で排出できれば、という発想の転換から誕生したヘルスカーボン®は、体内に入り込んだダイオキシン、残留農薬、防腐剤、食品添加物、合成着色料、発色剤、合成保存料などを吸着排出する21世紀型の環境食品です。活性炭ですから体内組織に取り込まれることがなく、余分なものを安全に吸着排出します。

これからは「摂る健康法」から「出す健康法」へ。「健康食品」から「環境食品」へと発想の転換。

ヘルスカーボン®は、食べ物と一緒に摂ってしまう残留農薬や防腐剤や食品添加物などと一緒に余分なカロリーも吸着排泄します。さらに、海藻から抽出したアルギン酸カルシウム塩の働きによって気持ちの良い排泄がみられます。

ヘルスカーボン®体内浄化の仕組み図



食べる活性炭「ヘルスカーボン®」って何？

残留農薬・食品添加物・防腐剤・香料、余分なカロリー等を吸着排泄します。

活性炭と言うと冷蔵庫の脱臭剤やタバコのフィルター、浄水器などに使用されることで有名です。口に入れる物としては、薬用炭つまり薬として農薬や薬物の中毒・自家中毒・下痢止め（便秘）に処方されます。主な治療の対象となる病名は、肝不全、腎不全、薬物中毒、劇症肝炎、肝硬変、肝胆手術の術後、溶血性疾患、家族性高コレステロール血症、閉塞性動脈硬化症等に用いられます。しかし、副作用として確実に便秘を起こすため下剤と一緒に服用しなければならず、長期継続服用ができません。ヘルスカーボン®は、上記と異なりまったく副作用がなく安全なので継続して食べられます。

超吸着性多孔体のヘルスカーボン®だから毒物・毒素に対する強い吸着力を発揮。

ヘルスカーボン®は、活性炭を主原料として開発された特許食品であり、海藻の細胞膜成分であるアルギン酸カルシウム塩で作ったポリマーで超吸着性多孔体の活性炭をコーティングしたものです。分子量約100以上9万までの毒物・毒素に対する強い吸着力を発揮するのが特長です。



「ヘルスカーボン®」はとくに、こんな方におすすめ！

普段私たちが食べている食品・食材には、さまざまな有害物質が含まれています。



お刺身：発色剤 しょうゆ：合成保存料 ねりわさび：品質改良剤・合成着色料
コロッケ：合成着色料 レモン：防カビ剤 サラダ用切り野菜：殺菌剤
ハム：結着補強剤・合成保存料・酸化防止剤・発色剤・化学調味料

- ①食品食材中の環境ホルモン(ダイオキシン等)の汚染が不安な方
- ②食品食材中のペロ毒素(0-157)の不安な方
- ③食品食材に含まれる添加物(ホルモン剤・着色料・保存料・酸化防止剤等)の気になる方
- ④食品食材(野菜、肉、魚等)中の農薬・肥料・飼料の動物用医薬品等の残留が気になる方
- ⑤食品食材に含まれるアレルゲンが気になる方
- ⑥食生活の安全と健康な身体・ダイエットを考える方
- ⑦吐く息・排泄物(老廃物)の臭いが気になる方
- ⑧食材中のコレステロールが気になる方
- ⑨食べ過ぎ、グルメ食の過剰栄養分が気になる方
- ⑩お酒、飲料物中の食品添加物が気になる方

引用文献：西岡 一 著「すぐわかる食品添加物ガイド」(1993版) 家の光協会
：増尾 清 著「不安な食品とつきあう法」(1989版) 農文協
：渡辺 雄二 著「食卓の化学毒物辞典」(1995版) 三一書房
：ウータン 驚異の科学シリーズ®保存版 地球環境白書 今「輸入食品」が危ない(1993版) 学習研究社



「ヘルスカーボン®」驚異の吸着力実験

ヘルスカーボン®は、食物繊維の数十倍の強力な吸着力を発揮します。

ヘルスカーボン®は、身体に必要な栄養素を、吸着しないように分子設計されています。例えば、体内に必要なミネラルなどは、吸着領域外の大きさであり、反対に食事と一緒にとってしまう残留農薬・食品添加物・防腐剤・香料・余分なカロリー・排泄物臭などを確実に吸着排泄します。ヘルスカーボン®は、超吸着性多孔体をアルギン酸カルシウム塩(昆布やひじきなどの特有な多糖類で細胞膜を構築している成分)でネット状に包み込んだものです。ヘルスカーボン®は食物繊維の数十倍の吸着力を持つ実験結果があります。

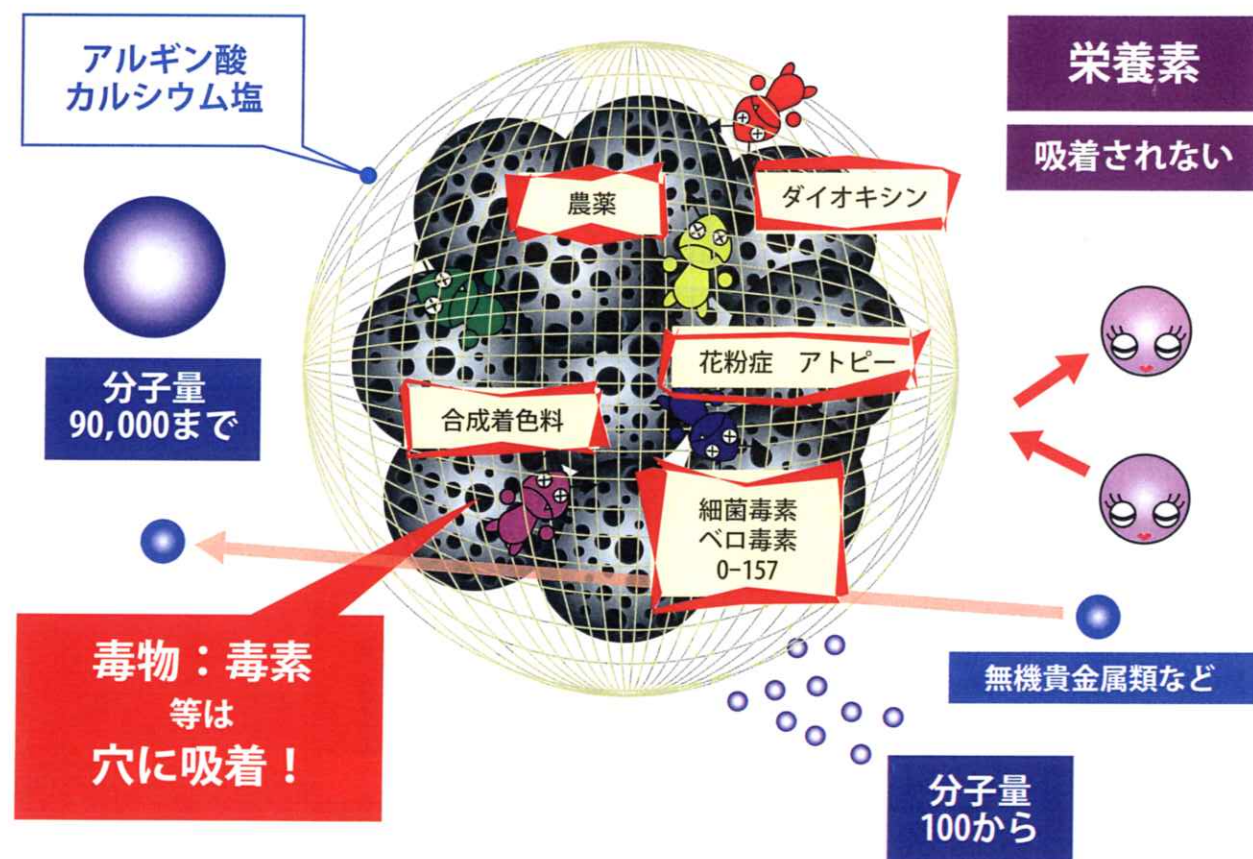


タバコ1本(約1g)を水200ccに溶かした溶液です。

その溶液にヘルスカーボン®1gを入れ攪拌後、ろ過します。

ヘルスカーボン®がニコチン及び、タールを100%吸着し水が透明になりました。

ヘルスカーボン®「超吸着性多孔体」イメージ図



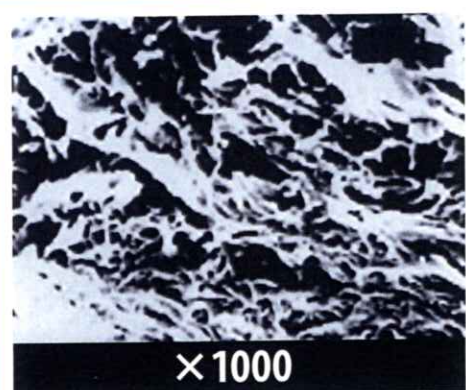
※200~400mgでテニスコートおよそ1面分の吸着領域を持っています。

現代生活の救健食

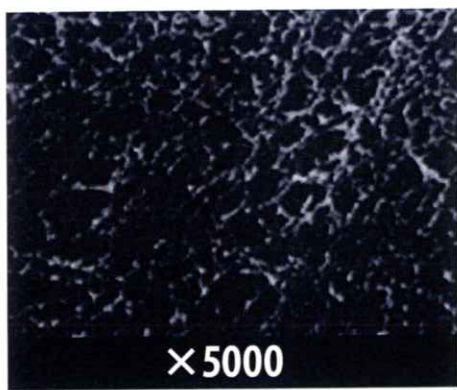
ヘルスカーボン®



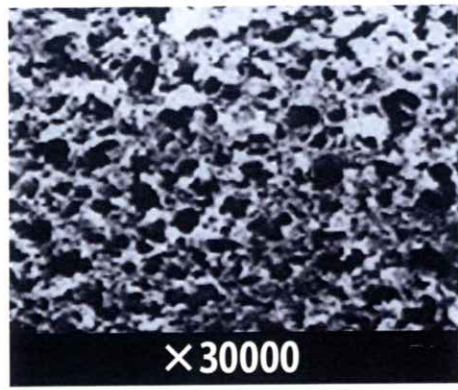
今までにない、まったく新しい食品「ヘルスカーボン® (食べる活性炭)」は、現在の食生活の中で、あたりまえに体内に入ってしまう有害物質 (環境ホルモン) 合成着色料・合成保存料などの毒物・毒素を吸着・除去し、体外へ排出してくれます。「摂る健康法」から「出す健康法」へ、あるいは「健康食品」から「環境食品」へという新たな発想から生まれた21世紀の救健食です。



×1000



×5000



×30000

ヘルスカーボン®表面拡大写真

未来のための「もの作り」をお手伝いします。

OEM製造承ります

貴社のブランド商品として製品化いたします

—— お気軽にお問い合わせください ——



ヘルスカーボン®開発者 青柳重郎博士指定工場

株式会社 ビッグウエスト社

本社：〒183-0005 東京都府中市若松町1-7-6 TEL:042-368-0990 FAX:042-335-1155

本社工場：〒183-0005 東京都府中市若松町2-29-1

E-mail : info@big-west.co.jp URL : http://www.big-west.co.jp/

特許取得 (日本 特許No. 第3914265号・米国 特許No. US6,299,867 B1・韓国 特許No. 04424741)

詳しくはWEBサイトで

<http://www.healthcarbon.jp/>

「摂る健康法」から 「出す健康法」へ

病気にならないための予防に 21世紀の環境食品「ヘルスカーボン®」



「ヘルスカーボン®」 みんなで飲んで体の中から健康に!