[発行元]
株式会社 EM生活
www.em-seikatsu.co.jp

[お客様相談室]
0120-211-843
(9:00〜15:00 年末年始・土日祝日除く)

[EM・X GOLD公式サイト]
www.emx-gold.jp

[販売店欄]

2022年6月　第3刷発行

からだの声を聞こう。

活動している時、寝ている時、どんな時でも体は常に調和のとれた健康な状態を維持しようとしています。

私たちの体は、回転しているコマのようなもの。コマがバランス良く回り続けている姿は、私たちのイメージする「健康」な状態です。コマが回転することで立っていられるように、体はどんな時でもバランスを取ろうと、休むことなく動き続けています。

そんな体のことをもっと信じること、それが健康への一番の近道。EM・X GOLDは、健康のバランスを自然な形でサポートします。

そもそも健康って何でしょう。
私たちの体はとても精密に作られています。寝ている時も心臓が動いているように、私たちが意識しなくても、体は24時間一瞬たりとも休むことなく変化し続けながら、生命活動を営んでいます。生命とは変化そのものです。
コマが回転し続けることで立っていられるように、私たちの体も動き続けることで「健康」を維持しているのです。

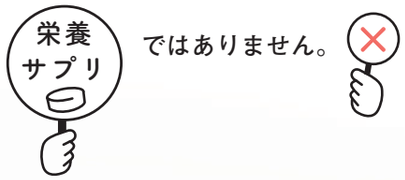
私たちはいつの間にか、「健康を維持する」という体のバランスを大きく崩してしまうことがあります。その原因は、生活習慣だったり心の持ち方だったりするかもしれません。けれど、生まれた時から無意識でバランスをとってきた私たちは、「バランスのとり方」を知りません。
いつもバランスの良い状態でいたいと願うなら、体の声を聴き、バランスをとろうとしている体の力を意識してみましょう。

そして、私たちの体には、細胞の数よりも多くの菌が共生していて、体と菌はお互いに助け合っていることがわかっています。共生する菌や、菌が生み出す成分は、「健康」をサポートしてくれる存在です。
EM・X GOLDは、自然由来の安全な菌の「発酵」という力を借りて生み出された発酵飲料です。発酵の連鎖の果てに生み出された小さな小さな有用成分が、自然な形で体のバランスをサポートします。

EM･X GOLD

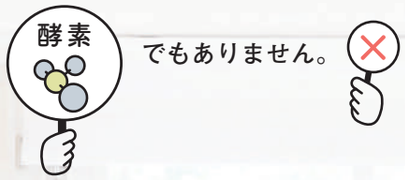
特 長 と 働 き

EM･X GOLD って何？



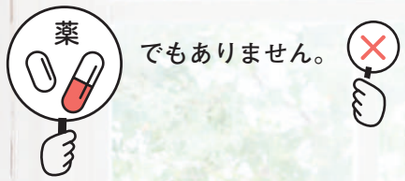
ではありません。

タンパク質、脂質、糖質、ビタミンといった一般的なイメージの栄養成分ではありません。
また、EM･X GOLDはカロリーゼロの飲料です。



でもありません。

発酵で菌が生み出すものといえば、食物の消化分解などの生命活動に用いられる酵素があります。
EM･X GOLDの有用成分はそれよりはるかに小さいので、酵素でもありません。



でもありません。

薬には薬効成分が多量に含まれているため、特定の効果が現れます。EM･X GOLDの有用成分は多様で一つ一つがごく微量なので、薬のような作用はありません。

答え

EM･X GOLDは
善玉菌の生み出す有用成分に着目した新しいカタチの発酵飲料です。

EM･X GOLDと薬の比較

	EM･X GOLD	薬
作用	健康のバランスを自然な形でサポートする	カラダの営みに強制介入する
成分	それぞれは微量ながらも、自然由来の多種多様な成分が含まれている	特定の症状に効く限られた数の成分が多く含まれている
副作用	ない	ある
用法･用量	決まりがない（いつでもどれだけ飲んでもOK）	服用方法を守らないと効果がなかったり、健康を害することがある
対象	誰でも、どんな体調※でもOK ※水分摂取に制限がある方はご注意ください。	特定の症状がある人

- EM･X GOLD の特長 -

EM･X GOLDの有用成分は、ふだんの食事からは得られないもの。例えるものが見つからない微細な有用成分を含んだEM･X GOLDは、毎日飲み続けていると、体の奥から健康を実感するようになります。

「発酵」製法

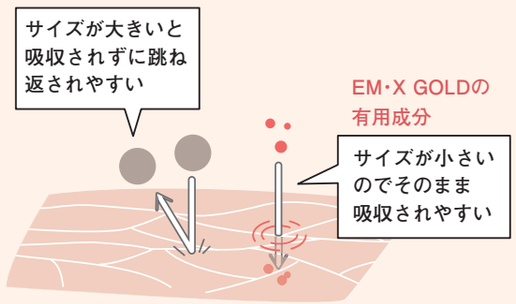
自然由来の安全な菌の「発酵」という力を借りて作られます。菌そのものは入っておらず、菌が生み出した小さな小さな有用成分を含んだ透明感のある飲料です。

発酵が生み出す「多様さ」

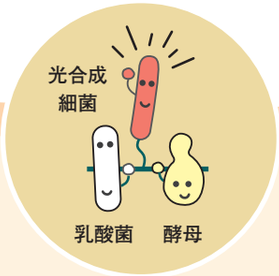
発酵という作用は、微生物の自然の営みです。そこから生まれる成分の多様さはなんと数百種類にもなります。そして、一つ一つの成分はごく微量です。

吸収されやすく、体のすみずみへ届く

EM･X GOLDの有用成分のサイズは、消化管からそのまま吸収できるほど小さいため、体内に効率的に浸透します。



EM・X GOLD 発酵・熟成工程



主役は光合成細菌

EM・X GOLDは光合成細菌、乳酸菌、酵母の３種の善玉菌の連携によって生み出されます。
その主役は光合成細菌。光や熱を利用できる特性を持っていて、乳酸菌や酵母と共生させることで活性化し、高い能力を発揮します。

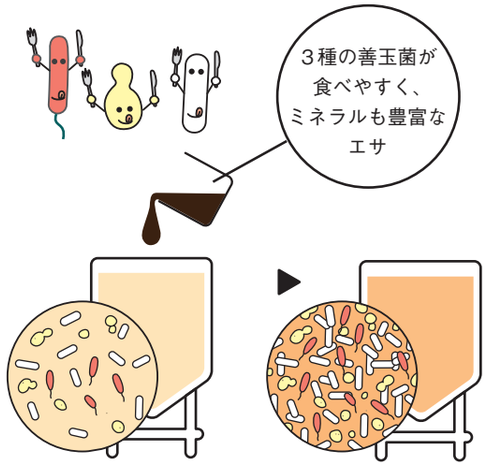
添加物不使用　**自然由来の原材料**

EM・X GOLDには、保存料や香料などの添加物は一切加えておりません。自然由来の原材料をもとに、発酵製法でできた有用成分のみで作られた発酵飲料です。

第一発酵期

工程 1 菌を増やす

3種の善玉菌（光合成細菌、乳酸菌、酵母）に、エサとなる糖を加え、発酵の主役となる菌の数を増やします。

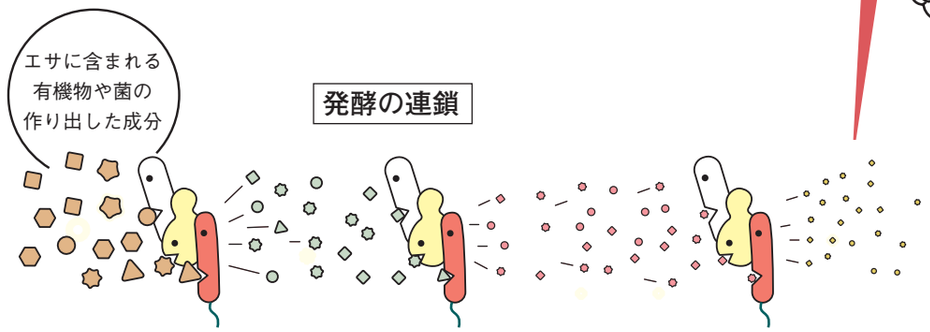


第二発酵期

工程 2 発酵の連鎖を作る

菌がエサに含まれる有機物を取り込み、新たな成分を生成。別の菌がそれを取り込み、また新たな成分を生成。これを繰り返すことによって、成分がどんどん微細になっていきます。

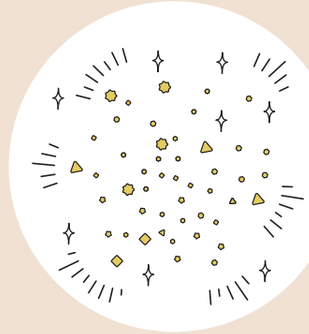
「発酵の連鎖」の最後の最後に残る微細な有用成分！これがEM・X GOLDのカギです！



熟成期

工程 3 品質を安定させる

活発な発酵が収まると、ゆっくりと穏やかな発酵に移っていきます。時間をかけて熟成させることで、微細な成分がより研ぎ澄まされていきます。



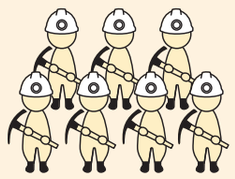
発酵・熟成を経て生まれた微細な成分が詰まったEM・X GOLDは私たちの健康を本来の状態に整える手助けになります。

EM・X GOLDに関する効果は臨床試験にて実証済みです。

充填工程へ

EM・X GOLDの製造工程をよりわかりやすく図解

「輝く宝石ができるまで」の例えで見てみよう！



1
鉱夫を**増やして**、原石を採掘する。（＝**第一発酵期**）

2
原石を何度も何度も削って、**不純物を取り除いていく**。（＝**第二発酵期 前期**）

3
細かな不純物さえも取り除き、**純度の高い**宝石に仕上げる。（＝**第二発酵期 後期**）

4
究極にピュアな宝石を丁寧に磨き、輝きを**研ぎ澄ませる**。（＝**熟成期**）

EM・X GOLD
ユーザーボイス

効果実感の目安

効果を感じる内容やタイミングは人それぞれ異なりますが、多くのご愛飲の方からのお声をもとに、その目安をまとめました。
EM・X GOLDは、「健康」という体のバランスを支えています。朝のスッキリ感など、当たり前に思えることがバランスのとれた状態、つまり健康そのものです。

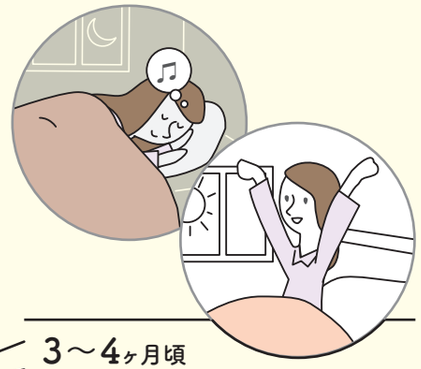
飲み続けることで
さらなる
健康の高みへ!

1年目頃

- 以前に体調を崩したのがいつだったか忘れるほど、毎日元気で過ごしている
- 健やかに過ごせることがありがたいと感じる
- 趣味や仕事などやりたいことに熱中できる

5〜6ヶ月頃

- 体を動かすのが楽しく感じる
- 階段での昇り降りが軽やかになったと感じる
- 体の中からスッキリできていると感じる



3〜4ヶ月頃

- 朝の目覚めから調子が良く、体が軽いと感じる
- 今までの体の不調が楽になったと感じる
- 夜はゆったりくつろげる

1〜2ヶ月頃

- なんとなく体調が良いと感じる
- 宴席が以前より楽しめるように感じる
- 気力が出てきたと感じる

効果を実感されている方々の2つの習慣

毎日続ける

体が本来の状態に戻っていくには、ある程度の期間が必要です。日々少しずつ少しずつ変化していくのが自然の流れ。まずは3ヶ月間、毎日飲み続けてみてください。続けることで健康サポートの効果が実感できるようになります。

よく観察する

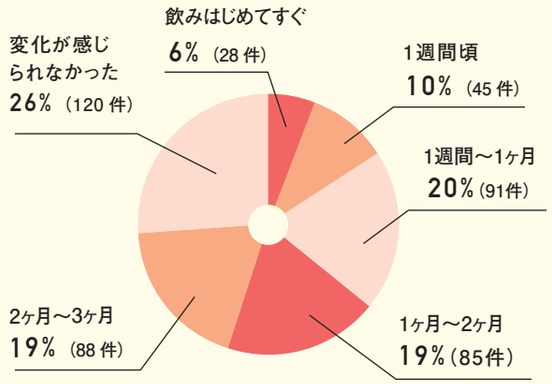
健康のバランスが整っていく時は、ほんの些細なことのように思えるところが変わっていきます。朝のスッキリ感、昼間の活動している時の元気さ、就寝時のゆったり感など、日々意識するポイントを決めて観察してみてください。

- EM・X GOLDを愛飲されている方々に聞いてみました。-

Q1 いつ頃変化を感じましたか？

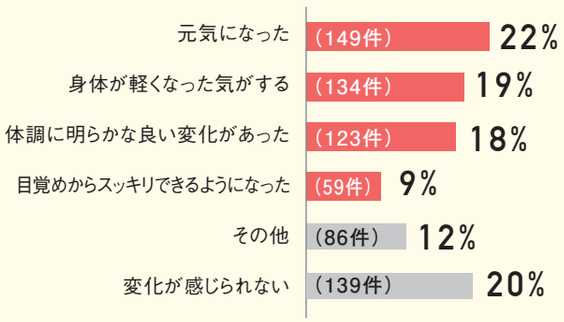
1ヶ月以内に3人に1人が、3ヶ月以内に4人に3人が効果を実感しています。

※当社調べ「EM・X GOLD飲用で身体の変化を感じ始めた時期」
回答件数457件



Q2 どのような効果を感じましたか？

「からだの軽さ」、「元気さ」、「目覚めからスッキリできる」などの変化を感じています。



※当社調べ「3ヶ月間のEM・X GOLD飲用の感想」
回答者数523名、回答件数690件（複数回答あり）

EM・X GOLD

飲み方ガイド

飲み方が広がる3つの特徴

ほのかな風味

飲み物やお料理に加えても味を損ねることなく馴染みます。

熱に強い

熱に強いので、加熱したり熱湯に入れることができます。電子レンジで加熱もOK。

色んな調理法に対応

煮る、焼く、茹でる、炒める、和えるなど、色々な調理に使えます。

毎日続けるために

普段の食生活に自然に取り入れて、習慣化することが大切です。
EM・X GOLDに決まった飲み方はありません。
あなたに合った飲み方を見つけましょう。

- シンプル健康派 -

そのまま飲む

飲み方 1

一番シンプルな飲み方。
基本は**1日10〜30mℓが目安**です。

飲み物に入れる

飲み方 2

●お湯割りにして飲む

●お茶やコーヒーに入れる

お湯を注ぐ前に茶葉やコーヒーの粉をEM・X GOLDで湿らせるのもオススメ。

- 家族と健康シェア派 -

EM・X GOLDを家族みんなで食べるお料理に入れるのもオススメです。

お料理に入れる

飲み方 3

煮物や汁物の料理の時、炊飯の時などに少量入れるだけ。

●炊飯時に

●煮物やスープに

●サラダの手作りドレッシングに混ぜて

Q&A よくある質問

Q 薬と一緒に飲んでも大丈夫ですか？

A EM・X GOLDは医薬品ではなく、いわゆる健康飲料です。特定のお薬と悪い組み合わせになる成分は入っておりません。
気になる方はお医者様にご相談ください。

Q 乳幼児に飲ませたり、妊娠中でも飲めますか？

A 安心してお召し上がりください。
EM・X GOLDは、EMの発酵力を最大限に引き出した清涼飲料水です。基本的には「お水」と同じようにお考えいただけます。

Q アレルギー物質は入っていますか？

A アレルギー物質（28品目※）は含んでいません。国が定める特定原材料は含んでいないため、食物アレルギーのある方にも安心してお召し上がりください。
またEM・X GOLDの製造工場では、以下の特定原材料（28品目）を使用した製品の製造は行っておりません。

※28品目：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

EM･X GOLD

製造の現場から

EM･X GOLDの工場は、国際規格の食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」で運用しています。

FSSC22000ってなぁに？

食品の安全を守るための国際的な食品安全規格です。建物の設計や設備の配置、製造のためのシステム運用など、たくさんの項目があり、それぞれ厳しい基準が定められています。

真心込めた製品を作り続けるために

☑ 日々、業務の改善を

万が一のミスも起こらないように、ミスの可能性を予測し、未然に防ぐための業務改善の努力を日々積み重ねています。工場内の各所を点検して回るのも習慣です。

☑ 品質検査もしっかりと

出荷前の製品の品質検査では、いくつもの項目を設けて厳しくチェックしています。そして検査に合格したものだけが、工場から世界各国へと出荷されていきます。

☑ 重要な仕事は「清掃」!

機械を運転している時間より、設備を洗浄・清掃している時間のほうが長いことも。一般家庭とは比較にならない高いレベルで清潔な環境を整えています。

世界に広がるEM・XGOLD

EM･XGOLDはドイツ、スイス、オランダ、韓国、台湾、香港、シンガポール、アメリカ、マレーシア、ブータン、タイなど世界20ヵ国以上に輸出されています。各国で食品の法規制と包装資材の表示内容などが異なることから細やかな対応が必要になります。輸送時間と距離が長くなることからスケジュールの管理と梱包・養生にも十分に配慮しています。

100点満点の製品でお客様の信頼に応えたい

株式会社EM研究機構
EM･X GOLD工場長
上里 真輝さん

製造現場にいる私たちとお客様の会話は、唯一、お客様が手に取られた１本の商品だけ。だから、「１本たりとも不良品を出さないこと」が私の責任です。出来上がった製品を工場から出荷するかしないか、私が下す判断の重みを強く感じています。100点満点の製品を常に生産し続けるために、決して妥協しないことを心がけています。

世界中のお客様に安全なEM･X GOLDを届けたい

株式会社EM研究機構
EM･X GOLD工場 品質保証課　課長
森元 深雪さん

お客様に安全な製品を確実に提供することが私の仕事です。そのため、小さいことでも問題が起こった時には現場レベルと実験室レベルの両方でしっかりと検証し、原因の確認、改善活動を行っています。製造現場は緊張感がありますが、休憩の時などは皆和気あいあいとしていて楽しい職場です。皆でEM･X GOLDの品質を守るため、日々継続的改善に取り組んでいます。

EM・X GOLD

開発の原点

EM開発者・農学博士

比嘉 照夫氏

農への志と挫折

私は1941年、太平洋戦争終戦間際に沖縄県に生まれ、戦後の食料難時代に幼くして農業に携わり、食料増産を目指して沖縄農業の発展のために農業技術者・指導者を志しました。

その後、九州大学大学院を経て琉球大学に赴任し、近代農業すなわち「農薬・化学肥料の使用」を積極的に現場へ指導し、農産物の増産を目指しましたが、私自身が重い農薬中毒症状を患うことになりました。近代農業による自然環境の破壊と健康被害を目の当たりにし、「農は国の基(もと)なるぞ」という私の信念に大きな危機感を抱くようになりました。

そして改めて「自然と調和して生命力溢れる農産物を生産し、健康に寄与する」という農業の本質に立ち返り、生態系の根底を支える「微生物の研究」に着手したのです。

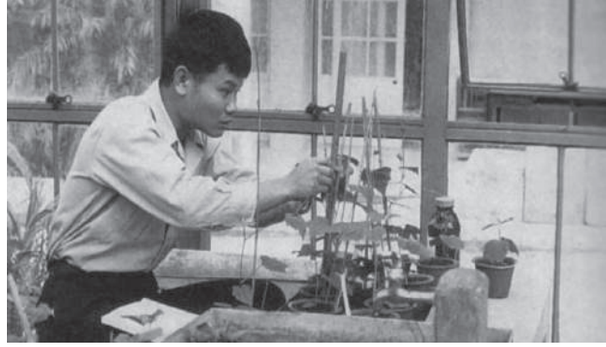
「微生物の組み合わせ」から生まれたEM

1968年頃、九州大学でミカンの研究をしていた私は、ホルモン、微量要素、有機肥料、微生物など、ミカンの品質に良いと思われる材料を試していました。

光合成細菌が農業に有効だという説を聞いて試したところ、確かに際立った違いが認められました。そのとき私は微生物の可能性を強く認識するようになったのです。

それから数年経って、サイドワークだった微生物の農業利用の研究に本腰を入れるようになったのですが、ある植物とは相性が良くても、ほかの植物とは相性が悪かったりと、当初はなかなか上手くいきませんでした。また、微生物の種類は天文学的な数であり、全部を試すというわけにもいきませんでした。

一喜一憂が７～8年続いた時のことでした。研究に使った微生物は通常は殺菌して捨てるのですが、扱っていた微生物は全て人間の口に入れても差し支えのない安全なものだとわかっていたので、ある時、複数の微生物を混合して放置してしまったのです。しばらくして「捨てるのはもったいない」と付近の草むらにまいたところ、一週間経って、その場所だけ雑草が異常なまでに生長していることに気がつきました。



若い頃から、農が人の健康を支え、国の基(もと)になるという信念で、研究と現場の指導に力を注いだ比嘉氏。その情熱がEM・X GOLDの開発と今日の品質改良につながっている。

その時に、現在のEMの基礎となる「微生物の組み合わせ」という発想が生まれました。やがて「作物が良く育ち、病気にもならず、収量も増え、味も良くなる」という微生物の組み合わせが見つかりました。それが有用微生物群、すなわちEMなのです。

1980年に誕生したEMは農業から環境・健康・医療など幅広い分野に応用されています。

EM・X GOLDの誕生秘話

現場でのEMの普及が進むなか、EMを活用している畜産農家から「畜舎で変なことが起こっている。現場を見て欲しい」との電話があり、万が一のことも考え大至急現場に駆けつけました。

その農家はEMを牛に飲ませたり、畜舎に散布しており、家畜は健康で、畜舎の悪臭もなくEMは予想通りの効果を上げていました。

変なことが起こっていたのは、畜舎の鉄格子がまるで磨いたかのようにピカピカに輝き、牛の飲み水用のドラム缶のサビが取れて地金のような赤銅色になっていたのです。一体EMの何がこのような現象を引き起こすのか？その実体を突き止めるために新しい実験・研究が始まりました。

EMに含まれる微生物そのものの作用ではないことは容易に想像できたことから、微生物が生み出す「産出物」に着目しました。そして産出物を抽出する実験に着手しましたが、抽出した液体はすぐに腐ってしまい幾度となく失敗を繰り返しました。

ある時、実験で抽出した液体の汚れを消すために、たまたま強力な浄化装置を使いました。それは強力な分解作用があり、真っ黒だった液体は透明になりました。常識的に考えると、その液体に含まれる物質はすべて分解され、何も残っていないことは明らかでした。

私は何の気まぐれか透明になったその液体を生育中期の弱っているメロンにかけてみました。すると生育が困難と思われたメロンが見事に収穫されたのです。私の農業経験の中でも良い意味で非常に衝撃的な出来事でした。そしてこの出来事が私たちの健康を支えるEM・X GOLDの誕生のきっかけになりました。EMを私たちの体に有用な商品に活かせないかと考えたのです。その後もたゆまぬ研究開発を続け、現在のEM・X GOLDの製造に至り、そして常にそのレベルアップに取り組み続けています。

EMが見据える社会

EM・X GOLDは、１人１人の健康を育むものでありますが、これを飲用するだけでは、私たちが目指す「幸福度の高い社会づくり」は達成できません。幸福度の高い社会をつくるためには、「不足」と「不安」の解決が必要不可欠で、共存共栄の社会システムが構築されなければなりません。

共存共栄とは、人と人との関係だけでなく、微生物を含めた地球上にいるすべての生き物とのつながりを指します。それらのつながりを断絶させないような健全な社会をつくるためには、「使命感」「責任感」「正義感」を持った人々が増えることが必要です。それが社会全体の健康につながり、これらを養うためのキーワードが「自己責任」です。

EMを空気や水の如く使うEM生活を実践すれば、食糧、環境、医療、健康問題を自分自身で解決することが可能です。EM・X GOLDで健康を育み、EMを暮らしの中に取り入れて、社会の健康も同時に育てていく人々が増えることを願っています。