

アースライト

マッシュルーム粉末

植物生まれのビタミンD₂



- 01 コロナ禍から世界的に大注目となったビタミンD
- 02 多くの製剤に応用できるマルチなビタミンD₂
- 03 米国特許# 8,545,915 : ビタミンD₂ 増加製法



ビタミンDの発見と現状

20世紀初頭、ビタミンDの作用不足が原因で起こる”くる病（骨軟化症）”を予防する物質として発見。全身の細胞機能に直接関与するビタミンD、近年様々な分野で研究が進んでいる。2020年のコロナ禍では、重症化リスクを避けるためビタミンDが推奨された。また、東京慈恵会医科大学が行った調査では5,518人の内、**98%**ものビタミンD不足が明らかになった。更に同大学でビタミンD摂取で消化管がん患者の再発・死亡リスクが**73%**減少したことも明らかになった。



ビタミンD

主な働き

免疫力の強化	カルシウムの吸収促進
骨・歯の成長促進	筋力低下予防
動脈硬化・心臓疾患の予防	がん・感染症・自己免疫疾患などの予防
糖尿病の発症リスク低減	うつ病・社会不安障害の予防
認知症の発症リスク低減	アンチエイジング



アースライトとは？

米国ペンシルベニア州を拠点とするオークシャーナチュラルズ社の製品。独自の特許技術によりマッシュルームに紫外線を照射してビタミンD₂を増やし、粉碎、粉末化した100%マッシュルーム素材。ビタミンD₂を**1,000μg (40,000IU)/g**以上と高含有。オーガニック品も揃え、GAP*¹、GHP*²、FAP*³、NOVEL FOODSの承認を得ている。

*1GAP・米国農務省 適正農業規範 *2GHP・適正衛生規範 *3FAP・米国 FDA 食品添加物申請

1 アースライトの特長

	アースライト	酵母由来 ビタミンD ₂	酵母由来 ビタミンD ₃	藻類由来 ビタミンD ₃	一般 ビタミンD ₂	一般 ビタミンD ₃
NON-GMO	●	●	●	●	●	●
溶媒フリー	●	X	X	●	X	X
キヤリアインゲン不使用	●	オイルのみ	オイルのみ	オイルのみ	●	●
オーガニック対応	●	●	●	●	●	●
植物由来	●	●	●	●	●	X
ホールフード	●	X	X	X	X	X
米国産	●	●	X	X	X	X

2 アースライトとのマッチング食品

	アースライト	酵母由来 ビタミンD ₂	酵母由来 ビタミンD ₃	藻類由来 ビタミンD ₃	一般 ビタミンD ₂	一般 ビタミンD ₃
シリアル	●	●	X	X	●	●
穀物製品・パスタ	●	●	X	X	●	●
乳(動物性)	X	●	X	X	●	●
乳製品(動物性)	X	●	X	X	●	●
植物性ミルク	●	●	X	X	●	X
植物性ヨーグルト	●	●	X	X	●	X
大豆飲料	●	●	X	X	●	X
大豆ブレンド	●	●	X	X	●	X
大豆チーズ・加工チーズ	●	●	X	X	●	X
強化フルーツジュース	●	X	X	X	X	●
大豆蛋白車軸糖餅	●	X	X	X	X	●
食事代替飲料	●	X	X	X	X	●
食事代替バー	●	X	X	X	X	●
フルーツジュース	●	X	X	X	X	●
チーズ・加工チーズ	X	X	X	X	X	●
瘦弱子・スナック	●	X	X	X	X	X
野菜スナック	●	●	X	X	X	X
スムージー	●	X	X	X	X	X
植物性ジュース	●	X	X	X	X	X
植物性ミート	●	X	X	X	X	X
スープ・ベジスープ	●	X	X	X	X	X



原料概要

原料名	アースライト	由来	マッシュルーム(子実体)
植物学名	Agaricus bisporus	原材料表示名	マッシュルーム粉末
規格成名	ビタミンD ₂	性状	粉末
推奨摂取量	25mg/日(ビタミンD ₂ として25μg)	荷姿	5kg・1kg(国内小分け)
賞味期限	製造後2年	保管方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原料原産国	米国	製造国	米国





株式会社ティーエストレディング

📍 〒104-0041 東京都中央区新富 1-9-9 新富 3T ビル 3F

☎ 03-3553-2201 📠 03-3553-2202

✉ info@tsti.co.jp

🌐 <https://www.tsti.co.jp> , <https://www.5-loxin.jp>

