

WATANABE OYSTER LIFE MAGAZINE

D H M B A

ディーバライフ

Life



D
H
M
B
A
が叶える健康人生。

Watanabe Oyster
ワタナベオイスター

特別なあなたの疲れに、 特別な「DHMB A」を おすすめします。

— あなたは家族の女神（D^{ディ}i^{イー}v^バa）だから。



昔から牡蠣は、身体によい食品の代表と考えられてきました。その効能の素晴らしさは、古代ローマや中国・明朝の書物にも記されているほどです。

ただし、謎がありました。なぜ、牡蠣を食べると元気になるのか、どうして疲労がとれるのか。一般に語られる「海のミルク」と呼ばれるほどの完全栄養食品だから」も間違いではありません。しかし牡蠣肉エキス（上清）のなかには、さらに素晴らしい偉大なパワーが隠されていたのです。

それが『DHMB A（ディーバ）』、牡蠣肉エキス研究のバイオニアである渡辺オイスター研究所が発見し、世界で初めて商品化に成功した新規抗酸化物質です。

その特長は、**疲れをとるチカラは強いのに、からだにとっても優しいこと。**



DHMB^{ディーバ}Aの疲労感軽減作用と身体に対する安全性は、世界一厳しいとされる日本の消費者庁の基準をクリアし、2019年4月、『ワタナベオイスターDHMB^{ディーバ}Aゼリー』は「機能性表示食品」として届出が受理されました。DHMB^{ディーバ}Aの〈よみ方〉である「ディーバ」は、「女神、歌姫」という意味の「Div^{ディーバ}a（ディーバ）」に由来します。地域でも家庭でも、健康な暮らしの中心として、周囲を幸せにしている大人の女性に、まずはご愛用いただきたいと考えたからです。

どうか疲れを貯めないで、ワタナベオイスターDHMB^{ディーバ}Aゼリーをあなたとご家族の健康にお役立てください。

あなたは、あなたの大切な人の、特別なディーバ（女神）だから。



WATANABE OYSTER
DHMBA

DHMB^{ディーバ}A(ディーバ)
DHMB^{ディーバ}Aは、牡蠣から生まれた抗酸化物質です。牡蠣から生まれた女神をイメージして名付けられました。

DHMB A^{デイベーバ}は牡蠣に宿る、

チカラの源。

牡蠣の健康美容効果
は昔から認められて
きました。

牡蠣について、古代ローマの賢人は「食欲を刺激し、消化を助け、幸福感をもたらす」と語り、中国・明代の薬物書『本草綱目』には、「煮て食すると虚無感、心理的な思いを癒し、身体の調子を整え、丹毒を消し、婦人の血気の流れをよくする」と記載されています。

昔から認められてきた健康美容。パウワは現代も健在。その有用性に着目した渡辺オイスター研究所の前身・渡辺富雄は、牡蠣の有効栄養成分を的確に抽出濃縮、固形化に成功。1967年に、日本初の「牡蠣肉エキス」として世に送り出しました。



機能性
表示食品

届出番号 D538

機能性表示食品
として届出受理
されました。

2019年4月、DHMB A^{デイベーバ}を主成分とする『ワタナベオイスター DHMB Aゼリー』は、日常生活で生じる中高年の皆様の疲労感を軽減する機能がある「機能性表示食品」として、届出が受理されました。機能性表示食品とは、食品の機能性（健康を支える働き）の科学的根拠を、企業が消費者庁に届け出ることで、企業の責任で製品パッケージに表示できるようになった食品です。世界一厳しいとされる日本の消費者庁の基準をクリアするため、単に「牡蠣肉エキスの中に抗酸化物質がある」というだけでなく、機能性に関与する成分の特定（DHMB A^{デイベーバ}の発見）をし、疲労感軽減の仕組みを証明したのです。このDHMB A^{デイベーバ}が含まれ、疲労感軽減を表示できる機能性表示食品はワタナベオイスター DHMB Aゼリーだけです。

1 疲労物質・活性酸素を消すニューフェイス

DHMB_{アイバ}Aは、2010年に弊社社長・渡辺貢が発見した新しい「抗酸化物質」です。『本草綱目』にある「煮て食すると虚無感、心理的な患いを癒し、身体の調子を整え、丹毒を消し、婦人の血気の流れをよくする」のエビデンス（科学的根拠）を明らかにする過程で突き止めました。

抗酸化物質が、疲労、不眠、うつ、認知症、更年期障害等々、私たちの心身にさまざまな疾患をもたらす「活性酸素」を消去してくれる物質だということはご存知ですね。元祖・抗酸化物質にはビタミンCやビタミンEが。人気の抗酸化物質には、トマトのリコピン、ブロッコリーのスルフォラファン、コーヒーのクロロゲン酸、ウコンのクルクミンなどがあります。



2 牡蠣の元気パワーの真相はDHMB_{アイバ}Aです

これまで牡蠣が持つ元気パワーの源は、亜鉛、セレン、銅といったミネラルと、タンパク質やビタミンB群によるものだと思われてきました。しかし、牡蠣が示す働きのかすには、それだけでは説明がつかないものと凄く何かがある。——

そう見抜いた渡辺が、牡蠣肉エキスを

の上清（うわすみ）から発見し、疲労軽減へと導くエビデンスを世界で初めて証明したのが新たな抗酸化物質DHMB_{アイバ}Aです。他の食品にはない、DHMB_{アイバ}Aが含まれているからこそ、牡蠣は「海のミルク」であり、抜き出した元気パワーを発揮できるのです。

3 細胞の奥深くまで浸透し疲れを軽減する

抗酸化物質としてのDHMB_{アイバ}Aの優れた特徴は「両親媒性」。これは、「水にも油にも溶ける性質」のこと。抗酸化物質の元祖ビタミンCは、水溶性で油には溶けないため、血液中にはよく溶けても、油成分の多い細胞膜にははじかれてしまいます。一方ビタミンEは脂溶性で水に溶けな

いため、細胞膜の中には入れても、水分の多い細胞の中へはなかなか入れません。しかしDHMB_{アイバ}Aなら、細胞膜を突破して、細胞の奥深くまで入り込み、私たちが細胞レベルで疲れさせるミトコンドリア内の活性酸素までも消去することが可能です。

DHMB_{アイバ}Aが「特別」な3つの理由。

「疲れ」とは「活性酸素のたまり過ぎ」です。

○ **活性酸素**
のたまり過ぎ

疲労とは？

× **乳酸**
のたまり過ぎ

— 疲れをめぐる2つの迷信 —

DHMB^{DA}Aの疲労軽減機能についてご説明する前に、「疲れの正体」についてお話しさせていただきます。日本ではどうも2つの大きな誤解をしている方が多いようなのです。

疲れるのは 乳酸がたまるせい？

激しい運動やストレスで疲れたとき、「身体は乳酸が溜まり過ぎた状態。素早く除去することが疲労回復につながる」という話を聞いたことはありませんか。それ、迷信です。乳酸は糖(グリコーゲン)を分解する過程でできるエネルギー源で、老廃物でも疲労物質でもありません。それなのに疲労の元凶にされたのは100年前、当時の研究者が、疲労した肉体の血中に乳酸が多く存在することを発見したからなのです。



疲れは身体の パワーダウン

では、疲れとは何か。それは過労やストレスによる「活性酸素のたまり過ぎ」。活性酸素は過剰になると、エネルギーを産生する仕組みを損傷しエネルギーを作る能力を低下させます。「疲れ」を自動車のパワーにたとえるなら、ボディの重さは同じで、朝は2000パワーだった車が、疲れがたまった夕方には500パワーになってしまうようなものです。つまり、疲労とは、ガソリン切れではなくて、エネルギーを作る能力が低下した状態です。

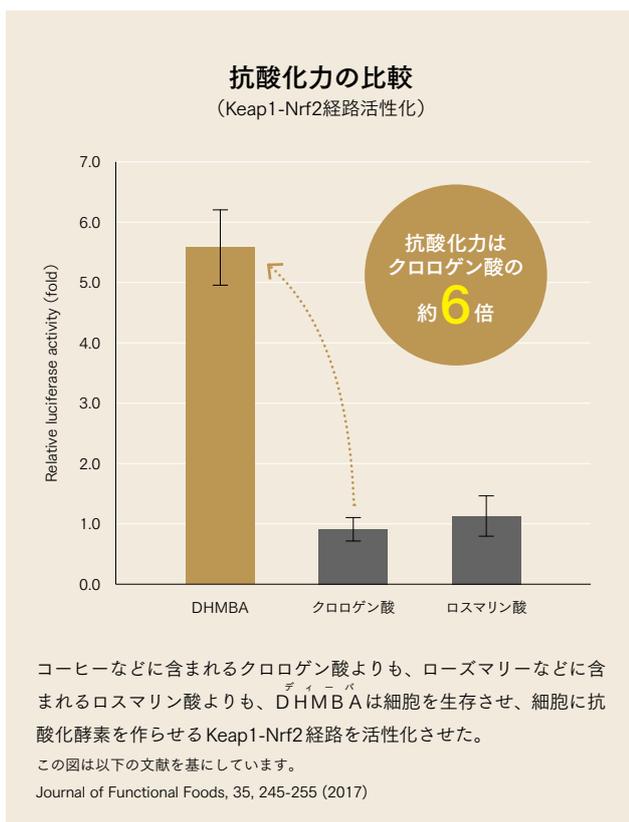
そこで、疲れをトルには、抗酸化物質によって活性酸素を消去し、身体の中かの活性酸素濃度を低下させることが大切。一番のおすすはDHMB^{DA}Aです。活性酸素濃度が下れば、身体は円滑にエネルギーを作り出す機能を取り戻し、疲労が軽減され、元気が回復します。

DHMB A は活性酸素を消去する女神。

注目の価値① 抗酸化力はクロロゲン酸の約6倍！

抗酸化物質と聞いて誰もが思い浮かべるのは「ビタミンC」でしょう。DHMB Aには、ビタミンCの約2・3倍もの抗酸化力があることが分かっています。また、人気の抗酸化物質との比較※では、食物に多く含まれるポリフェノールの一種「ロスマリン酸」の約4・9倍、コーヒー等に含まれる「クロロゲン酸」の約6倍の抗酸化力があることが分かりました。

※Keap1-Nrf2経路の比較試験



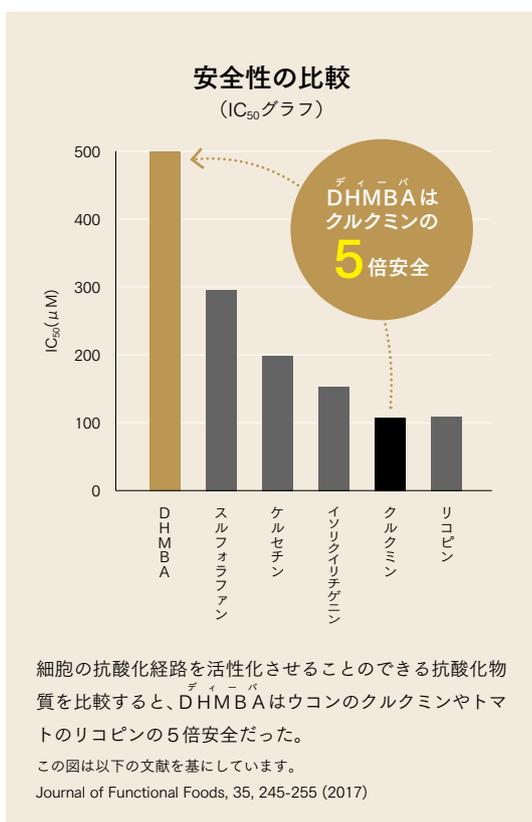
抗酸化力 = 活性酸素を消去する力。

注目の価値② 安全性はクルクミンの約5倍！

抗酸化物質の中には、どんなに抗酸化力が強くても、飲み過ぎ厳禁の物質もあります。筆頭は漢方で有名なウコンに含まれる「クルクミン」。細胞に対する毒性を調べる試験※では、1滴のクルクミンで半数の細胞が死んだのに対して、DHMB Aは5滴以上投与しても細胞は一つも死にませんでした。意外なところでは、トマトの「リコピン」と比べてもDHMB Aは5倍近い安全性を示しました。

つまりDHMB Aは、チカラと優しさの総合力に秀でた、抗酸化物質の女神なのです。

※IC50試験



こんなあなたは DHMB A 適齢期！

何時間寝ても、いくら休んでも、栄養ある食事をして、なかなか取れない疲れ、ありませんか？ 医療の世界では、疲労は未病の最たるもの。回復しない疲れは、さまざまな疾病に移行する予知因子。こんな疲れが気になる40代以上のあなたは、DHMB Aゼリー適齢期です。



ディーバ DHMBA 適齢期チェックリスト

- 寝た気がしない** 睡眠不足がつづく、心身ともに疲れが解消されないため、1日、2日くらい早寝しても、身体のだるさや重さ、ボーッとした状態はとれません。

- 栄養不足かも** バランスよく食べる大切さは分かっている、簡単にはいきませんよね。若いうちは大丈夫だったのに、この頃ずっとだるいのは、機能面から疲れているサインかも。

- 過労貯金、そろそろ満期** 仕事と家事、両立させて早ウン10年。蓄積した疲労は、疲れやすさやだるさの、ありがたくない利子になって返ってきます。

- あなどれない筋肉疲労** 急に張り切って運動したり、旅行であちこち歩き回ったりすると、活性酸素が過剰にたまって疲れの原因に。ひどいときには重度の頭痛、肩こり、腰痛までも引き起こします。

- 環境変化に戸惑い中** 異動や転職、親との同居・死別、子どもの独立等々、職場や家庭での環境変化は大きなストレス。心も身体も慣れるまでは大変です。

- ストレスフル・エイジ** 親戚づきあいにご近所づきあい、職場の対人関係等々、中心になって調整する立場にあるあなた。ストレス性疲労、たまっていますね。

- 疲れの陰に病気あり?** とれにくい疲れの陰には重大な病気が隠れている可能性があります。まずは病院へ。大丈夫といわれたら、^{ディーバ}DHMB Aで未病対策を!

Column

^{ディーバ}DHMB Aゼリー
1日(4本)分は
牡蠣鍋30人前!

^{ディーバ}DHMB Aは、牡蠣を煮て食することで得られる抗酸化物質。その成分は当然、天然の牡蠣にも含まれています。では^{ディーバ}DHMB Aゼリーと同じ量の^{ディーバ}DHMB Aを摂取するには、牡蠣鍋何人前分の牡蠣を食べたらいいでしょう。答えはなんと30人前。(1人前あたり牡蠣8個で計算)
240個もの牡蠣、とてもじゃありませんが、食べきれませんね。

分析方法

- ①生牡蠣だけでなく野菜、調味料など牡蠣鍋の材料をすべて入れて、1時間加熱。
- ②具、汁を含む牡蠣鍋すべてをミキサーにかけて液状になるまで混ぜ溶かす。
- ③②を希釈・ろ過した後、測定。

DHMB A^{デイーバ}の3つの約束。

1 これからも進化し続けます。

DHMB A^{デイーバ}は、総合分析室、細胞培養室、オイスタールームからなる、弊社の充実した研究施設で存在をいただき、北海道大学大学院保健科学研究所との共同研究によって同定されました。この功績は、北大のホームページでも「二つの抗酸化作用を有する新しい抗酸化物質」として、紹介されています。

また弊社は産学連携の先駆けとして、1990年代初頭から、志を同じくする一流の研究者が揃う大学（北京大学病院、北海道大学、筑波大学、東北大学、静岡県立大学、創価大学）と連携し、牡蠣にかかわる研究開発を続けてきました。その研究内容は、高い評価を受け、世界の一流学術雑誌に掲載されております。

このDHMB A^{デイーバ}に秘められた素晴らしい可能性を積極的に引き出し、ワタナベオイスターはこれからも、DHMB A^{デイーバ}とともに進化し続けてまいります。

2 高度で衛生的な施設からお届けします。

DHMB A^{デイーバ}の製造は、「JIHFS健康食品GMP」認定工場で行っております。JIHFS健康食品GMP認証は、日本全国で41社、東京では当社を含めて3社しか取得しておりません。全工程を通じて、人為的な誤り、汚染および品質低下を防止し、一定の品質の確保を徹底した施設から、心を込めてお届けします。

(2019年8月現在)

3 医薬業界以外ではお売りしません。

製品を正しく適切に使用していただくために、弊社の製品は全国の薬局、薬店、医療機関以外ではお売りいたしません。DHMB A^{デイーバ}も、医薬業界の専門家を対象とする講演会を通してそのよさをご理解いただき、カウンセリングを経てのみ、必要とするお客様にご提供するシステムを厳守します。





牡蠣研究のパイオニアとして、
世界トップレベルの研究をしています。

Watanabe Oyster

1983年4月、すきま風が吹き込む小さな社
屋で、わずか3名の従業員からスタートした渡辺
オイスター研究所は、以来約40年もの間、右肩
がりの成長を続けています。

激動の社会にあって、そんな好調を可能にした
のは、「人間性豊かな健康文化の創造で、人々の
幸せに貢献いたします」という企業理念にもとづ
いて取り組んできた、世界トップクラスの牡蠣研
究と、品質と衛生にこだわったモノづくり。

1967年には、牡蠣の持つ豊富な有効栄養成
分を的確に抽出濃縮・固形化に成功。日本初の「牡
蠣肉エキス」として世に送り出しました。

また、当社の「牡蠣肉ダブル抽出法」と「牡蠣
肉の減圧抽出濃縮法」は、牡蠣肉中の微量元素な
どを有効的に抽出・濃縮できる特殊な製法として、
日本、アメリカ、フランス、イギリスなどで特許
を取得しています。

2010年に発見・同定し、2019年4月に
消費者庁より『ワタナベオイスターDHMB Aゼ
リー』として機能性表示食品の届出受理をしてい
ただいた牡蠣肉からの新規抗酸化物質DHMB A
の製法も、日本、アメリカ、台湾、シンガポール、
イギリス、EU、中国などで特許を申請・取得し、
世界中の皆様へ健康な人生をお届けできる存在に
なることをめざしています。



WATANABE OYSTER
DHMBA

<https://product.oyster.co.jp/dhmba/>



(株)渡辺オイスター研究所
お客様相談窓口
192-0154 東京都八王子市下恩方町 490-3
TEL 0120-787-843
<http://www.oyster.co.jp>
