

# 世界の保健機関・権威ある科学界で注目されている「ホールグレインオイル」



2003年

生活習慣病予防  
by WHO(世界保健機関)

生活習慣病の予防に、①全粒穀物 ②オメガ3脂肪酸 ③野菜・果物 ④たんぱく質の摂取を推奨

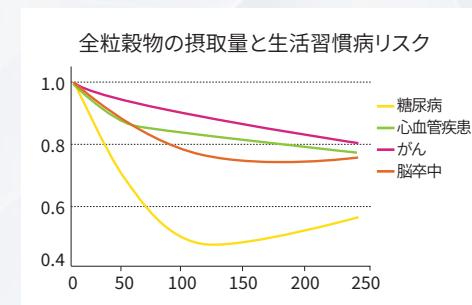


2016年

全粒穀物を90g摂取することの有効性

by 英国医師会雑誌(BMJ)

英国医師会の雑誌『BMJ』に掲載された研究分析結果により、II型糖尿病による死亡リスクが51%低下したのを筆頭に、がんや心臓病など様々な疾患にかかる生活習慣病リスクの低下が証明された。  
(データ:BMJ.2016;353:I2716)



2019年

健康寿命を短くする原因

by 評価の高い医学誌『ランセツ』

右のグラフによると、健康寿命を減らす原因是全粒穀物不足と判明!  
(世界195カ国、27年分のビッグデータから)

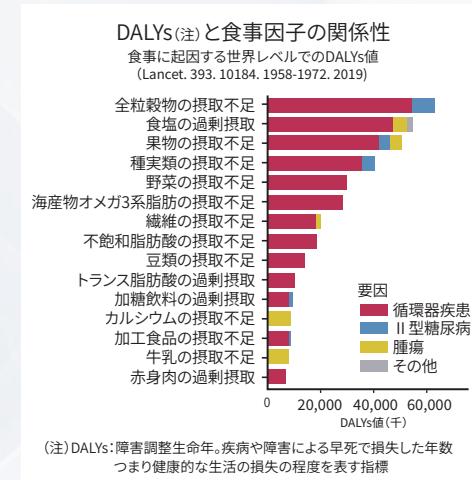


2019年

認知機能低下および認知症リスク低減のガイドライン

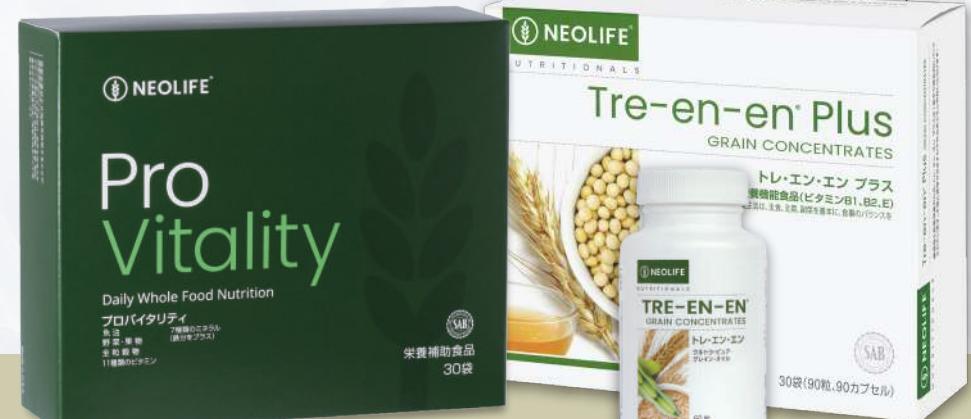
by WHO(世界保健機関)

①果物 ②野菜 ③豆類 ④ナッツ ⑤全粒穀物の摂取



(注) DALYs: 障害調整生命年。疾病や障害による早死で損失した年数つまり健康的な生活の損失の程度を表す指標

# ホールグレインオイル 世界が注目する革新



NEOLIFE®

株式会社ネオライフインターナショナル

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-5-15 VORT平河町

〈カスタマーサービス〉

TEL 0120-417-844 (月～金曜 受付時間 10:00～17:00)

FAX: 0120-17-8140 (24時間受付)

<https://www.neolife-japan.com>



NEOLIFE®  
公式サイト



YouTube

2026. Neolife International. All right reserved.

# ここには、世界を変える ホールグレインオイル(全粒穀物オイル)がある

## 会社設立1958年からネオライフを代表する最高傑作

ホールグレインオイルは、1958年のネオライフ創業当初から着目した最先端の成分でした。全粒小麦・玄米・大豆という3種の穀物から抽出された全粒穀物濃縮オイルです。このホールグレインオイル成分を栄養補助食品として初めて製品化したものが、「トレ・エン・エン」という製品です。

## 世界初のオンリーワン栄養補助食品

ネオライフの独自成分であるホールグレインオイルは、世界で初めてリピッド類である2種の必須脂肪酸に加え、多種の植物ステロール類をバランスよく配合した世界初の製品です。

### ホールグレインオイル中の主な『リピッド類』

2種の必須脂肪酸を人間の身体に必要なバランスで配合



### ホールグレインオイル中の主な『植物性ステロール類』

食生活の欧米化により高脂血症を発症する人が増え、LDLコレステロールへ働きかける成分として注目を浴びています。



## 著名な栄養学研究者たちも重要性を提唱



### アーサー・ファースト博士 (1914~2005)

Ph.D, Sc.D, 毒性学アカデミー設立者、毒性学者、薬学者

カリフォルニア大学ロサンゼルス校(UCLA)にて化学と数学の学士号、修士号を取得、スタンフォード大学で博士号(Ph.D)を、サンフランシスコ大学で科学博士号(Sc.D)を取得。1981年以来、世界保健機構(WHO)や環境保護局などの国際機関、政府機関において、毒性学・化学顧問を歴任。

# NEOLIFEの最高品質と、 なぜ今、ホールグレインオイルなのか

## コールドプレス製法

「コールドプレス」製法は、30度以上の熱をかけず、溶剤も使用せずに植物を圧搾して油を抽出する製法です。熱に弱い全粒穀物オイルの有効成分を変質から守り、トランス脂肪酸の発生を押さえます。



## 低温処理製法

圧搾時に生じる摩擦熱からの劣化を防ぐため、冷却しながらカプセル充填まで処理が行われ、品質を維持します。

## 無酸素環境処理

絞った油が酸素に触れて酸化しないように酸素を排除し、窒素を満たした無酸素環境室で最終工程まで進みます。

## ソフトジェルカプセル

酸化に弱い有効成分を、酸素を遮断した状態で安定的に維持するため、栄養補助食品として世界で初めてソフトジェルカプセルを採用しました。



## ホールグレインオイルで健康な細胞を

近年、世界的に注目されている「全粒穀物」。ネオライフは創業当初から全粒穀物でしか摂取できない『リピッド類』と『ステロール類』に着目し、「ホールグレインオイル」として製品化しました。それは、約73兆個ともいわれる私たちの細胞を支える、細胞膜の主成分となる油だからなのです。



ホールグレインオイルが  
充足した細胞



ホールグレインオイルが  
不足した細胞

### アリアンナ・カルギ博士



Ph.D、認定臨床栄養士、栄養学  
・コロンビア大学研究員  
・スタンフォード大学特別研究員



### リズ・アップルゲート博士

Ph.D、栄養学、スポーツ栄養士  
・カリフォルニア大学デービス校  
(栄養学部特別上級講師)  
・スポーツ栄養学責任者



### Todd Miller博士

Ph.D、運動生理学、エクササイズ&スポーツ科学  
・ジョージワシントン大学運動栄養学准教授  
・ジョージワシントン大学(エクセレントティーチング賞5回受賞)