

# EM発酵飲料比較一覧表

名称	清涼飲料水	清涼飲料水	清涼飲料水	清涼飲料水	清涼飲料水
					
原材料	微生物培養エキス(糖蜜・酵母エキス)・粗製海水塩化マグネシウム(ニガリ)・サンゴカルシウム	玄米・米ぬか・パパイヤ・海藻	玄米・米ぬか・青パパイヤ・こんぶ・もずく	米糖・田七人参・モズク・ウコン・青パパイヤ	自然農法産米ぬか・ビワ葉・ビワ種・食用菊
栄養成分表示 (100mlあたり)	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 炭水化物 0g ナトリウム 20mg	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 炭水化物 0g ナトリウム 5mg	エネルギー 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 炭水化物 0g ナトリウム 6mg	エネルギー 1kcal たんぱく質 0.1g 脂質 0.1g 炭水化物 0g ナトリウム 17mg	エネルギー 0kcal たんぱく質 0.1g 脂質 0.1g 糖質 0.1g 灰分 0.1g ナトリウム 1.7mg カルシウム 1.0g カリウム 26.6mg マグネシウム 2.4mg
発酵/熟成	第1、第2発酵・熟成		5段階発酵・熟成	5段階以上発酵・熟成	発酵・熟成
上記期間	未公表		半年/1年以上	半年/1年以上	半年以上
発酵主体の菌	酵母菌	乳酸菌	乳酸菌	放線菌	乳酸菌
製造者	EM研究機構	熱帯資源植物研究所	熱帯資源植物研究所	サン興産業	日本抗酸化飲料
当店からのコメント	<p>EMXの後継商品と勘違いする方が多いですが、EMXとは別の商品になります。製造メーカー・原材料・発酵主体の菌など全てがEMXとは異なっています。「オーリングや波動測定の結果からこれまでのEMXの5倍以上、加熱すると10倍くらいの効果になります」との情報がありますが、科学的根拠は示されていません。ニガリが配合されているため、お腹がゆるくなるケースが散見されます。</p> <p>EMXの製造メーカーが製造しているEMXの後継商品です。商品名は変わりましたが、中身は従来のEMXと変わりありません。EMXの時代から多くの実績があり、健康を願うお客さまに愛されて18年間、累計2,000万本を販売しています。今までEMXを愛飲していた方々に向いている商品です。また業界随一の工場設備を持ち、品質管理も万全なので、安心して利用できるEM発酵飲料です。</p> <p>EM製品を最初に世に送り出したサン興産業が開発したEM発酵飲料です。業界随一の技術と経験を用いて、唯一「放線菌」主体での発酵と非加熱での殺菌を実現し、EMが本来持っているパワーを100%引き出した最高レベルのEM発酵飲料に仕上げられています。原材料も有機無農薬であることはもちろん、国際有機認証を取得した田七人参（漢方薬などの原材料）を使用しています。</p> <p>EM農業の第一人者と誰もが認める、高橋剛さんが開発したEM発酵飲料です。様々なデータが公開され、メーカーがまじめに取り組んでいる姿勢を見ることが出来ます。原材料の選定にもこだわりを持ち、自然農法で栽培された植物を多用しています。もともとEMは、農業技術として確立されたものですので、バランスαにもその技術力が大いに発揮されています。</p>				

## お問い合わせ

EMと自然派化粧品のお店 【ミントグリーン】

 [www.mint-green.jp](http://www.mint-green.jp)  [mint@neofrontier.co.jp](mailto:mint@neofrontier.co.jp)

[運営] 株式会社ネオフロンティア

千葉県千葉市美浜区中瀬2-6-1 WBGマリブウエスト26F

TEL:  0120-352-310 / FAX:  0120-234-716

現在、EMXゴールド・萬寿のしずく・バランスα・天地開闢エムザイムの4種類のEM発酵飲料が販売されていますが、過去に販売されていたEMXを含めると合計5種類となります。これら5種類は同じEM発酵飲料でありながら、それぞれ異なった特徴を持っています。

一番大きな違いは発酵の主体となっている菌が異なっていることです。「EMX」「萬寿のしずく」「バランスα」は乳酸菌主体で発酵熟成してその代謝物を抽出したもの、「天地開闢エムザイム」は放線菌主体、「EMXゴールド」は酵母菌主体となります。同じ菌が主体であっても、主原料・副原料の違いにより、生成される代謝物は異なります。