

高井 亮平 様

栄養チェックレポート

2025/06/09

レポートサービス監修: 医師 溝口 徹

栄養チェックレポート

氏名：高井 亮平 様 (29歳・男性)
ID：8374
日付：2025/06/09

チェックリストから推測されるあなたにとって必要な栄養素は

栄養素	解説
1 ビタミンB1	脳の発育・神経機能に密接な関係があります。糖代謝を司り、疲労回復に働きます。免疫機能にも関係します。
2 ビタミンB6	アミノ酸や糖の代謝に重要な栄養素です。様々な神経伝達物質の合成に関わり、不足すると多くの身体・精神症状が引き起こされます。
3 タンパク質	身体の様々な臓器を形づくる成分であると同時に、ホルモンや神経伝達物質などの成分ともなる、生命活動の維持に欠かせない最も重要な栄養素です。
4 乳酸菌生産物質	乳酸菌が発酵により産み出す物質の総称で、有機酸、ペプチド等の「代謝成分」と「菌体成分(死菌体)」などを含み、腸内フローラ改善、免疫賦活などの様々な作用が期待されます。
5 鉄	赤血球を作って体内に酸素を運ぶ他、骨・皮膚・粘膜の代謝に働きます。免疫や神経伝達物質の生成、成長にも関わります。
6 亜鉛	皮膚を守る、妊娠を維持する、成長を促す、糖代謝を正常にする、アレルギーを抑制する、精力を増強する等、様々な働きがあります。
7 セレン	強力な抗酸化力を持ち、発育と生殖に不可欠で、若さを保ちます。水銀、カドミウム等の有害金属の毒性を軽減します。
8 ビタミンA	正常な皮膚・粘膜・粘液・繊毛の働きに必須の栄養素です。眼の健康にも欠かせません。がんの抑制にも有効です。
9 ビタミンD	カルシウムの代謝に深く関わり、骨量の維持に必須です。糖尿病、うつ、花粉症など多くの病態の改善が期待されています。
10 カルシウム	健康な骨や歯を維持する以外にも、心臓の鼓動を保つ、神経の興奮を静める等々生命の維持に欠かせない様々な役割があります。

栄養チェックレポート

氏名：高井 亮平 様 (29歳・男性)
ID：8374
日付：2025/06/09

チェックシート履歴

	チェック日			
	(今回) 2025/06/09	(前回)	(前々回)	(初回)
1 手足が冷える、しもやけになる	ない・減多にない			
2 ぶつけた覚えがないのにアザができる	ない・減多にない			
3 不整脈・動悸・息切れがある	ない・減多にない			
4 便秘になる	たまにある			
5 立ちくらみ、めまい、耳鳴りがする	たまにある			
6 階段を昇るだけで疲れる	たまにある			
7 生理不順がある	ない・減多にない			
8 頭痛、頭重(偏頭痛)がある	度々ある			
9 歯肉の出血がある	ない・減多にない			
10 のどに違和感がある。ものを飲み込みにくい	ない・減多にない			
11 口内炎、口角炎ができる	たまにある			
12 疲れやすい、持久力が無い	たまにある			
13 糖質(甘いもの・ご飯・パン・麺類)をよく食べる	たまにある			
14 やる気が起きない	頻繁にある			
15 アルコールを飲む	たまにある			
16 寝付きが悪い・朝スッキリ起きられない	たまにある			
17 音に敏感	たまにある			
18 イライラしてしまう	ない・減多にない			
19 肌荒れが気になる	度々ある			
20 甘いものがやめられない	たまにある			
21 タンパク質(肉・魚・卵)をしっかり食べる	一食食べる			
22 肉を食べると胃もたれや胸やけがする	たまにある			
23 体重は変わっていないのに、体脂肪が増えてきた	いいえ			
24 顔や手足、目陰がむくむ	たまにある			
25 最近食が細くなってきたと感じる	たまにある			
26 糖質でお腹を満たすことが多い	ない・減多にない			
27 成長期である	いいえ			
28 肌が乾燥する	頻繁にある			
29 髪がバサつくと感じる	頻繁にある			
30 シワが気になる	たまにある			
31 にきび・吹き出物が気になる	度々ある			
32 風邪をひく	ない・減多にない			
33 洗髪時、髪が抜けやすい	ない・減多にない			
34 口臭が気になる	ない・減多にない			
35 爪が割れる、爪に白い斑点がある	ない・減多にない			
36 傷の治りが悪い、跡が消えにくい	ない・減多にない			
37 ファストフードを食べる	ない・減多にない			
38 味が薄いと感じる	ない・減多にない			
39 性欲が湧かない	ない・減多にない			
40 ささくれ、指先の皮がむけやすい	ない・減多にない			

栄養チェックレポート

氏名：高井 亮平 様 (29歳・男性)
ID：8374
日付：2025/06/09

チェックシート履歴

		チェック日			
		(今回) 2025/06/09	(前回)	(前々回)	(初回)
41	食後に胃もたれを起こしたり、食べた物が逆流(胸焼けなど)したりする	たまにある			
42	食後にげっぷが出る	たまにある			
43	食事中または食後に胃や腹部の痙攣(けいれん)が生じる	ない・減多にない			
44	食事中または食後に胃がもたれ、不快な満腹感がある	ない・減多にない			
45	食後の腹痛また胃が焼ける感じが1〜4時間続く	ない・減多にない			
46	胃の焼ける感じや、腹痛は炭酸飲料、牛乳や乳飲料の摂取、または制酸剤の服用で軽減する	ない・減多にない			
47	辛いもの、油っぽいもの、チョコレート、コーヒー、アルコール、柑橘類を摂ると腹痛や胃のむかつきを起こす	たまにある			
48	食べ物や飲み物を飲み込むのが難しい、または痛みを生じる	ない・減多にない			
49	食後2〜4時間後に満腹感、またはお腹の張りがある	ない・減多にない			
50	便が臭くとても気になる	頻繁にある			
51	便に未消化の食べ物が混ざっている	たまにある			
52	お腹を下す事がある	たまにある			
53	便秘である	ない・減多にない			
54	便の量が少なく、固くてコロコロ便である	ない・減多にない			
55	便に粘液(ゼリー状)が混じっている	たまにある			

サプリメントレポート

氏名：高井 亮平 様 (29歳・男性)
ID：8374
日付：2025/06/09

	主要栄養素	主要原材料	特長
NB-X 	ビタミンB1 ビタミンB6	L-カルニチン、さけ白子、ウコン/パントテン酸Ca、VB6、VB1、VB2、ナイアシンアミド、ヘタイン、イノシール、葉酸、ピオチン、VB12	8種類すべてのビタミンB、3つのビタミンB様栄養素、さらにビタミンB群の働きに役立つ核酸成分を配合。匂いをおさえるウルトラシェード加工を採用しています。
プロテインSoyX 	タンパク質 乳酸菌生産物質	粉末状大豆タンパク、大豆ヘフタイト、穀物麹、乳酸菌生産物質/ケリシム、L-メチオニン、L-グルタミン、ビタミンB6	アミノ酸バランスに優れた大豆のタンパク質を、利用効率を考えベブタイトとタンパク質の2つの状態で配合。各種アミノ酸、乳酸菌生産物質、消化酵素なども配合。
ヘム鉄X(酵母ミネラル配合) 	鉄	ヘム鉄/鉄含有酵母、マンガ含有酵母、セレン含有酵母、亜鉛含有酵母、銅含有酵母	現代人、特に女性に不足しがちな鉄をヘム鉄として4.5mg、酵母鉄として3.5mg配合。鉄と共に働く微量ミネラルも、すべて酵母培養のミネラルで組み合わせています。
亜鉛 	亜鉛 セレン	亜鉛含有乳酸菌、セレン含有乳酸菌、銅含有乳酸菌、マンガ含有乳酸菌、(乳含む)	吸収の良い亜鉛含有乳酸菌をベースに、ともに働く微量ミネラルを組み合わせました。すべて乳酸菌培養のミネラルを使用しています。
A・D・E・K ミセル 	ビタミンA ビタミンD	コナツツオイル、セラチン、VK2含有食品油脂(大豆を含む)/レシチン、トコリエール、ビタミンD、ビタミンA	4種類の脂溶性ビタミンすべてに加え、トコフェロール、トコトリエノール、レシチンも配合。ミセル(乳化型)加工により、体によく吸収されます。
カルシウム & マグネシウム 	カルシウム マグネシウム	マグネシウム含有乳酸菌(乳含む)、イソ抽出ヘフタイト、難消化性デキストリン/リン酸マグネシウム、焼成カルシウム、貝カルシウム、VD	カルシウムとマグネシウムを1:1の比率で配合。カルシウムの吸収を高めるビタミンD、イソシベブタイトを組み合わせています。