



DENBA Health 製品のご提案

会社概要・事業内容

■所在地

（本社）東京都千代田区神田錦町3-15-6 名鉄不動産竹橋ビル4-5F
（工場）埼玉県蓮田市

■事業スタート：2013年8月 ■法人設立：2020年10月

■資本金：9,900万円

■役員

代表取締役 後藤錦隆（ごとう かねたか）
取締役 今村龍男

■株主構成

後藤錦隆 / DENBAホールディングス株式会社
伊藤忠商事株式会社 / SBIホールディングス株式会社

■事業内容

- ＜生鮮品・冷凍品分野＞DENBA+ 製造・販売
- ＜油調理機器分野＞DENBA Fryer 製造・販売
- ＜美容・健康分野＞DENBA Health 製造・販売
- DENBA Medical 販売 ●DENBA搭載コンテナ輸入及び販売
- セラミックス製品（活水器）の製造・販売

■特許

空間電位発生装置を利用した鮮度保持装置

日本特許 第5683032号 第5974377号 第6366882号
中国特許 第ZL201410114327.1号
台湾特許 第I568395号
韓国特許 第10-1759099号
米国特許 第9681677号
カナダ特許 第2939177号
EU特許 第EP3108752号
オーストラリア特許 第2014382339号
45カ国・地域で特許取得済み 6ヶ国で申請中

■安全認証

日本電器用品安全法	PSE認証取得
韓国電気用品安全認証	KC認証取得
ヨーロッパ電気安全規格	CE認証取得
ヨーロッパ特定有害物質使用制限規格	RoHS認証取得
アメリカ食品医薬品局	FCC認証取得
アメリカ連邦通信委員会規格	Class NK取得（DENBAマリン）
日本海事協会認証	
ISO9001取得（埼玉県蓮田工場）	
管理医療機器クラスⅡ 認証取得	

DENBAテクノロジーの根源は、「水」。

「流水は濁らず。淀む水には芥溜まる。」

物事が新鮮であり続けるためには、常に動き続けることが必要だと伝える格言であり、多くの人が実践している哲学です。



〈キレイな流水〉



〈淀んだ池〉

DENBAテクノロジーは、この格言を最先端の技術により実証しました。

水分子に微細振動を与える事により、食品の鮮度保持を実現したのです。

通常の水分子



水分子同士が結合して氷結する。



通常の氷（水道水による検証）
結晶は先がとがっていて食材を
傷つけやすい。

イメージ写真

DENBA空間の水分子



振動している為-4℃まで凍りにくい。



DENBA の波長を与えた氷（水
道水による検証）は結晶が球体
化した。

イメージ写真

DENBA技術とは？

DENBAテクノロジーは、
空間電位により水分子に**微弱な振動を
与えることができる技術**です。

この水分子に影響しているか、していないかの
差は冷凍状態にするとわかりやすくなります。

振動をさせるとエネルギーを保ち結合しにくい
ため、マイナス4℃まで凍りにくくなります。

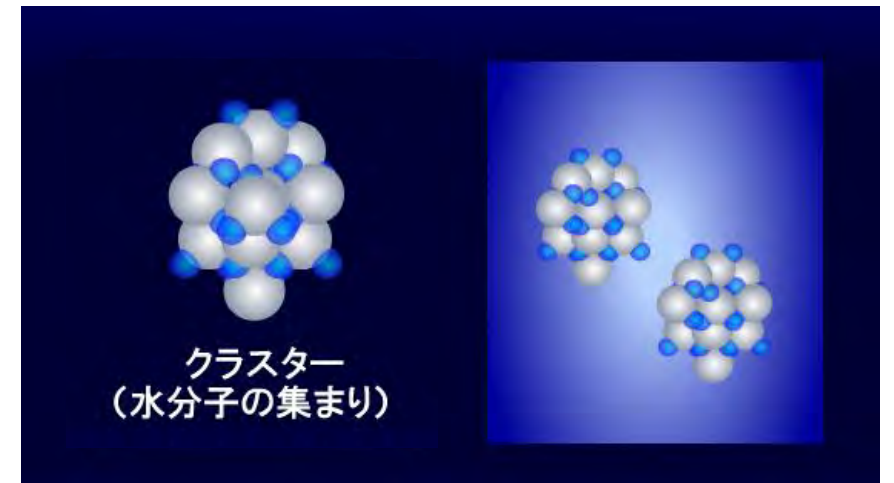
DENBA⁺ テクノロジーの根源は「水」

- ✓ DENBA+技術は、1 極1枚の放電板から電界/電場を形成することができる**特許技術**で、**食品の鮮度保持**や**凍結・解凍品質の向上**に応用できます
- ✓ 食品の細胞（食品内部の水分子）が電気の力で活性化されることで、菌の増殖を抑制し、鮮度が長く保たれ、**食品ロス率の改善**に寄与します
- ✓ 食品の凍結・解凍においては、**氷晶の肥大化等を抑えられる**ことが確認されており、**凍結・解凍クオリティの向上**に貢献します

〈淀んだ池〉



〈キレイな流水〉



DENBA⁺で鮮度保持

りんごの鮮度比較実験。(4ヶ月後)
通常冷蔵(画像左)は、全体的に腐食が進み、また水分も失われた状態です。
DENBA⁺(画像右)は、全く問題なく新鮮な状態で食べられることがわかります。



野菜の保存(2週間) レタスを1/2にカットした状態で比較



カット面が酸化により変色し、水抜け、しなびてきています。



変色も見られず、カットしたときの鮮度が保たれています。

魚の保存(2週間) 変色等で保存が難しいマグロの比較実験



変色、ドリップが顕著に確認できる状態。



赤く瑞々しい色を保ち、ドリップも認められません。

DENBA 製品

国内外の大手企業様との資本提携・業務提携



伊藤忠商事株式会社



SBIHLD株式会社



ホシザキ株式会社



長虹美菱股分有限公司



中国CIMC



三越ビックカメラ
電気製品売場

これまでは、接触式かつ局所的なアプローチ



EMS



キャビテーション



超音波



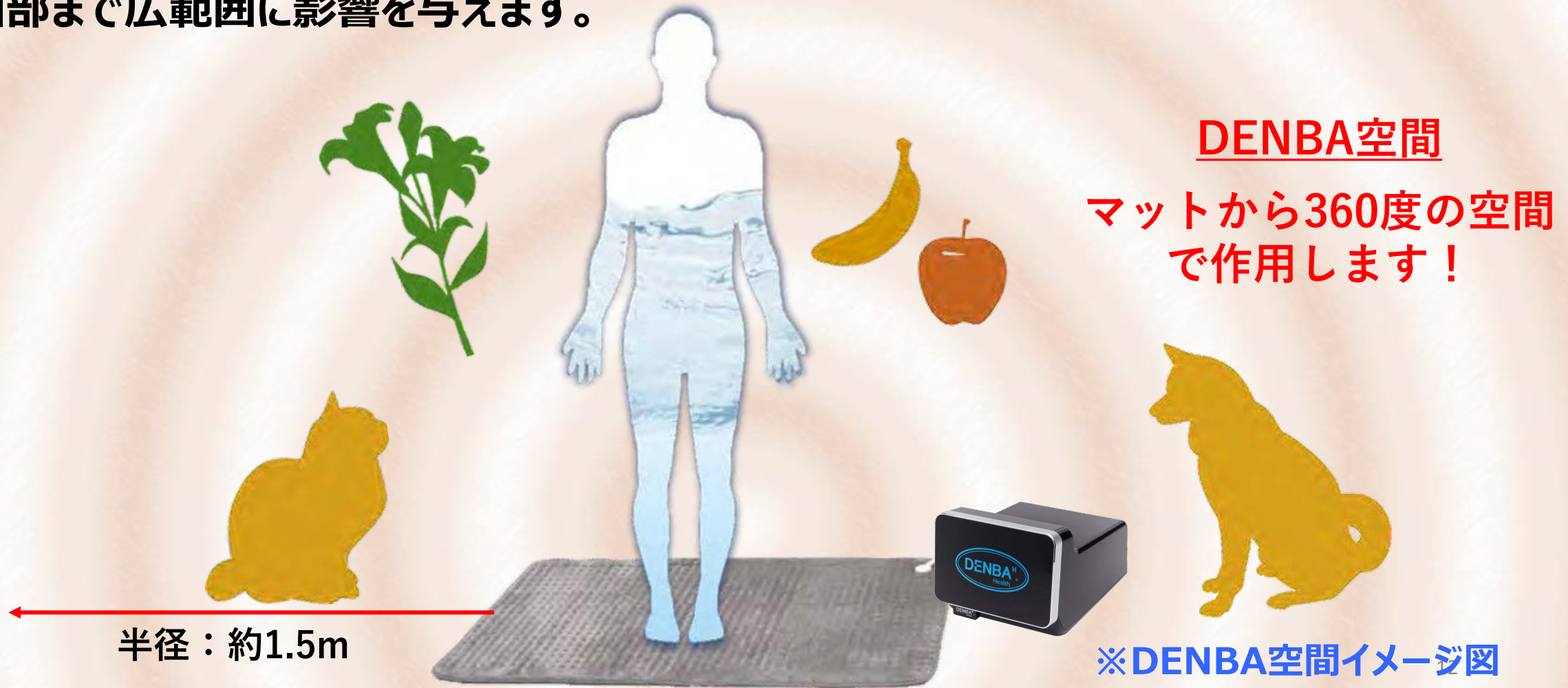
マイクロカレント



電動マッサージャー

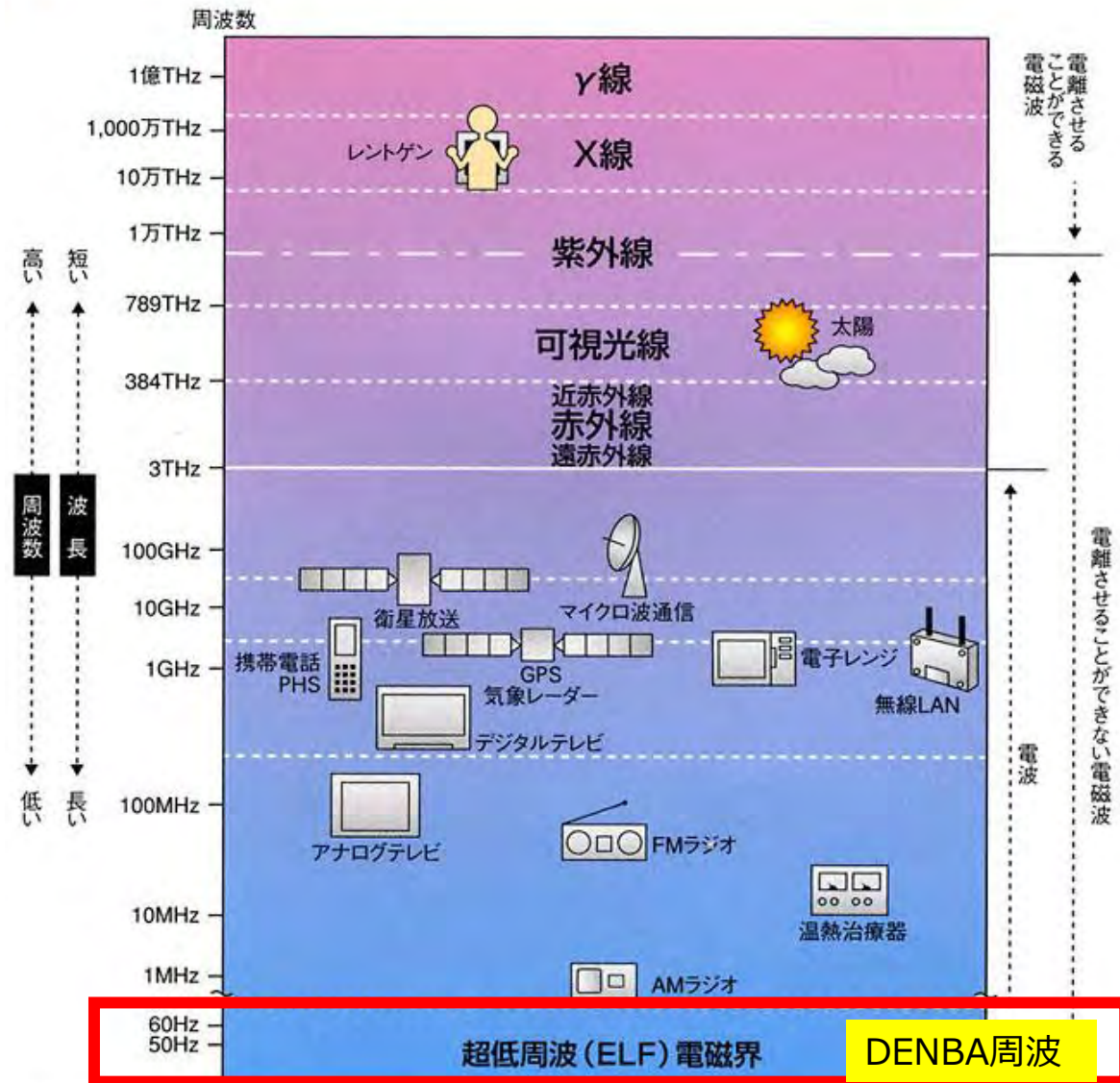
DENBA Healthはマットから360度に電位空間（DENBA空間）ができます

ただそこにいるだけで全身に作用するトータルコンディショニングシステムです。
360度体の水分子に微弱な振動を与えることで健康をサポート。空間に作用するので細部まで広範囲に影響を与えます。



DENBAは携帯電話よりも影響が少ない超低周波

●周波数による電磁波の分類



1T(テラ) = 10^{12} 1G(ギガ) = 10^9 1M(メガ) = 10^6

超低周波電磁界とは

商用周波数（50/60Hz）の電磁波は超低周波（ELF：Extremely Low Frequency）電磁界とも呼ばれています。

超低周波（ELF）電磁界の波長は6,000km／5,000kmと地球の半径ほどの長さなので、例えば送電線の近くでも電波などとは異なり波の性質が非常に小さくなります。

50Hz/60Hzの超低周波（ELF）電磁界はご自宅の100Vコンセントから出る電磁波と同等ですので、非常に安全で人体にもほとんど影響がない電磁波となります。

トータルボディコンディショニングシステム

DENBA^H
Health



DENBA Health シリーズ製品スペック

1日にかかる電気代

・チャージ・スタンダード：約1円

・ハイグレード：約8円



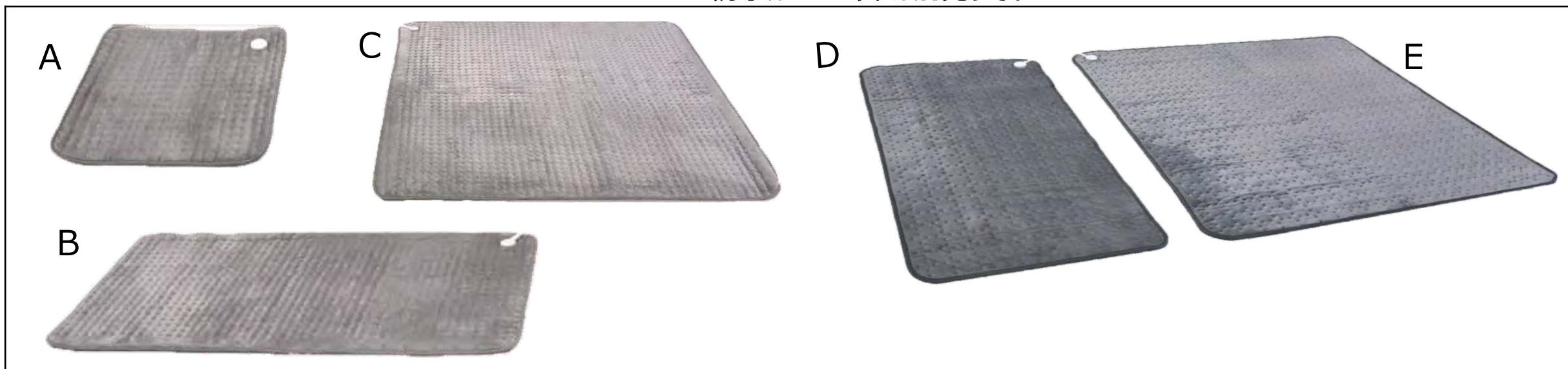
本体	機種	ハイグレード	スタンダード	チャージ
	入力電圧	単相100～115V(50/60Hz)	単相100～115V(50/60Hz)	単相100～115V(50/60Hz)
	出力電圧	2200/3400V	1800V	1700V
	消費電力	12W	2W	2W
	重量	3.8kg	1.98kg	1.8kg
	外形寸法	W188×D243×H154	W165×D190×H96	W182×D182×H70
	電位マット同時対応枚数	3枚	2枚	1枚
マット	外形寸法 (mm)	Dタイプ：W600×D1200×H10 Eタイプ：W1200×D1200×H10	Aタイプ：W500×D500×H10 Bタイプ：W600×D1200×H10 Cタイプ：W1200×D1200×H10	Bタイプ：W600×D1200×H10 Cタイプ：W1200×D1200×H10
	材質	ポリエステル	ポリエステル	ポリエステル
接続コード	本数	3本	2本	2本
	長さ	3m、5m、10m	2m、5m	2m、5m
価格 (税込)		¥900,000	¥550,000	※オープン価格

ライフスタイルに合わせ、3パターンの電位マットをご用意。

※単位はmm

ハイグレード	スタンダード	チャージ
		
Dタイプ : W600×D1200×H10×2枚 Eタイプ : W1200×D1200×H10 ※D、Eタイプはハイグレード専用 専用コード及びコネクターの形状が異なります	Aタイプ : W500×D500×H10 Bタイプ : W600×D1200×H10 Cタイプ : W1200×D1200×H10	Bタイプ : W600×D1200×H10 Cタイプ : W1200×D1200×H10

DENBA Health本体とコードで接続して使用します。 防水カバーセットは別売りです



■ **DENBAテクノロジーが与える効果や影響**について各大学と共同研究を実施

東京大学

The University of Tokyo

ヒトの自律神経のはたらきに関する検証

慶応義塾大学

Keio University

ヒトiPS細胞、ヒトiPS細胞由来心筋細胞等の冷凍解凍の
検証、有効性の考察

筑波大学

University of Tsukuba

高齢者の認知機能／運動機能への効果の検証及びゲノム
解析を活用した研究

麻布大学

Azabu University

ブタのストレス緩和及び、発育や繁殖の効率化による研究

神経系

中枢神経

人の体の
中枢を担う

末梢神経

脳・脊髄以外

脳

脊髄

体性神経

自律神経

意思によって動かせる

意思によって動かない

知覚神経

運動神経

交感神経

副交感神経

自律神経とは？



交感神経
(活動)

緊張 興奮

上昇
上昇
緊張
早い
抑制
増加
収縮



気分
血圧
体温
筋肉
呼吸
消化
発汗
血管



副交感神経
(休息)

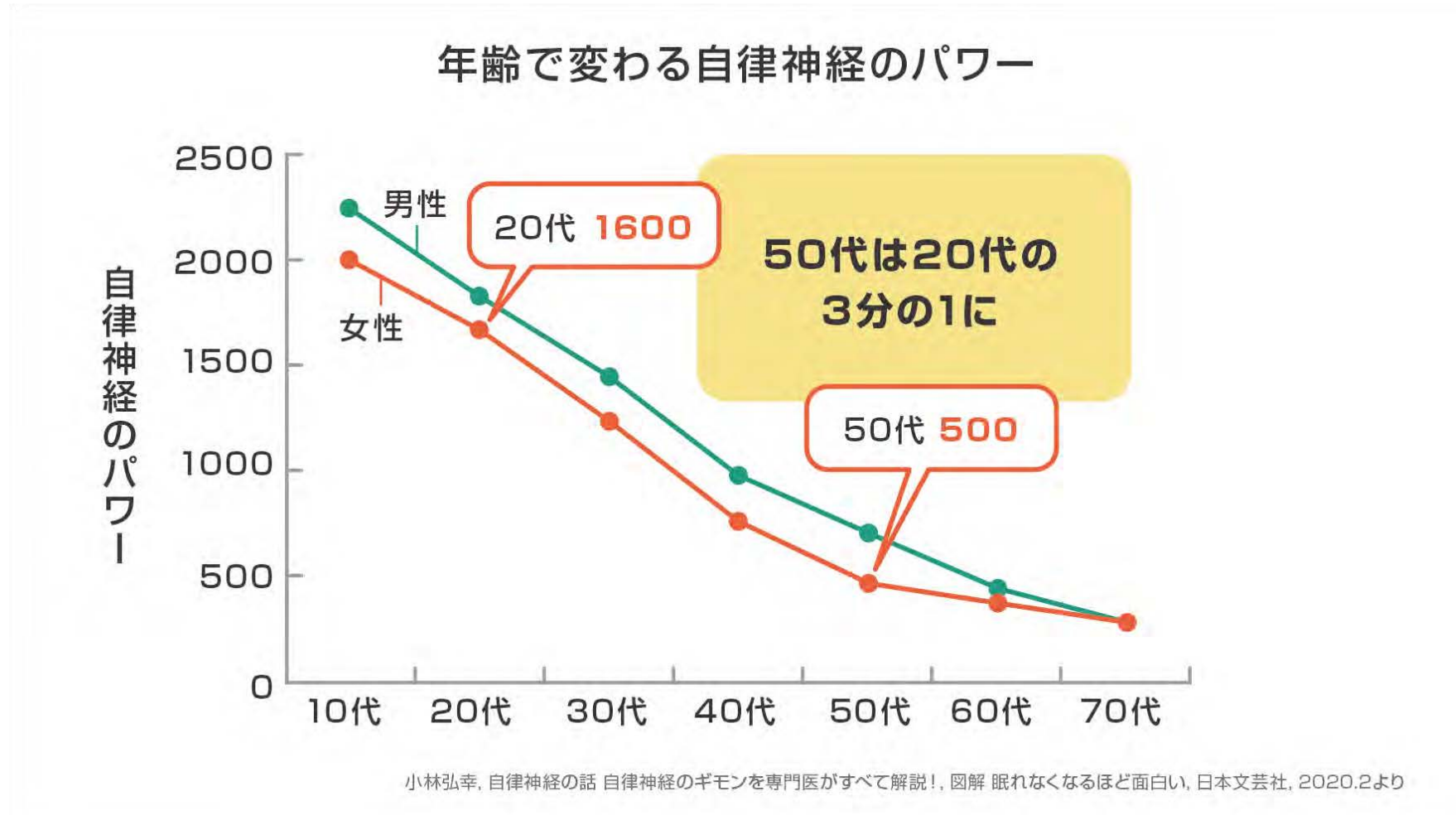
リラックス

下降
下降
弛緩
ゆっくり
活発
低下
拡張

自律神経とは、自分の意志とは関係なく無意識で働く神経のことです。

自律神経は、循環、呼吸、体温調節、消化、分泌、排泄など、基本的な**生命活動を維持する機能**を担っています。

加齢と共に変化する自律神経



また、自律神経のはたらきは年齢を追うごとに急激に低下し続け、機能を回復することは難しいと言われています。

身体面のサイン

疲労感や
倦怠感

不眠
または過眠

頭痛やめまい

心拍数の
変動

消化不良や
胃の不快感

行動面のサイン

過剰な
ストレス反応

不安や
落ち着きの
欠如

過食や
食欲不振

社交性や
人との関係
性の変化

集中力や
記憶力の
低下

東京大学での自律神経の影響について 研究開始（東京大学大学院教育学研究科：野崎大地教授）



国立大学法人 東京大学大学院教育学研究科 身体教育学コースの**野崎大地教授**と**伊藤忠商事株式会社**と**共同でDENBA が自律神経系の働きに及ぼす影響を客観的に検証。**

本研究では、まず、最初に調べるべき事項として、緊張や不安に関係するとともに、加齢や疾患によっても変化する自律神経系活動レベルに着目した。

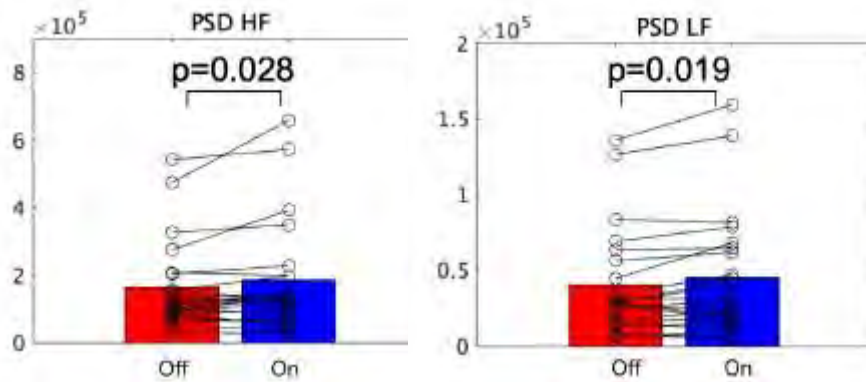
自律神経系の活動の評価には、心臓の拍動の時間的変動（心拍変動）を用い、DENBA Healthによる短時間の電場印加が自律神経系の活動に及ぼす影響の有無を客観的に検証することを本研究の目的とした。

自律神経系の交感神経と副交感神経の両方の活動を高める可能性が高いことを実証。

DENBAは、自律神経への作用に着目し、東京大学との共同研究を行い、DENBA Healthを使用する事で、自律神経系の交感神経と副交感神経の両方の活動を高める可能性が高いという事が実証されました。

心電図をつけてDENBAのオンオフをして
オンのときに自律神経が動いたことが分かりました。

● 指標
HF高周波：副交感神経
LF低周波：交感神経



※RR間隔時系列データのパワースペクトル密度から算出した低周波成分（LF）、高周波成分（HF）は電場有り条件下で有意な増加が観察された。

実験方法

被験者は20-56歳の健常な成人22名（男性14名、女性8名）であった。

被験者には事前にDENBAによって微弱な電場が加えられること、合計60分間の安静状態を維持してもらうことなどを事前に説明し、実験参加の同意を得た。なお、本研究は東京大学倫理審査専門委員会（審査番号21-176）の承認を得て行われた。

計60分間を15分ごとに4フェイズに区切り、DENBAのスイッチのオン・オフを切り替えた。

結論

これらの先行研究の結果を考慮すれば、本研究で電場の印加により心拍変動量が増加したことは好ましい変化であると解釈できる。さらに、**このような変化がわずか15分程度の刺激によって得られたことは驚くべきことである。**

東京大学—DENBA 株式会社—伊藤忠商事株式会社共同研究
「微弱電場が脳・自律神経活動に及ぼす影響の検証」報告書
(2022.6.10)

〈プロフィール〉野崎大地

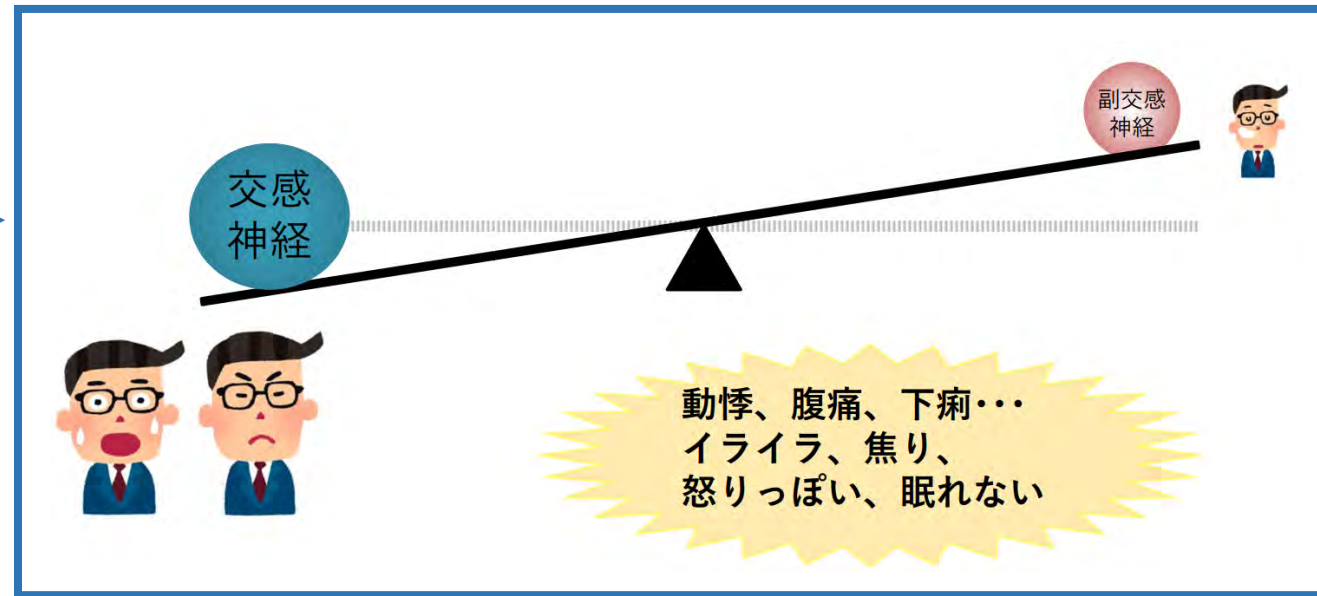
東京大学大学院教育学研究科・教授。

1990年東京大学工学部土木工学科卒業、1995年東京大学大学院教育学研究科博士課程修了。日本学術振興会特別研究員、ボストン大学生体医用工学部博士研究員、国立障害者リハビリテーションセンター研究所研究員、東京大学大学院教育学研究科助教授を経て、2011年より現職。2017年より東京大学スポーツ先端科学研究拠点副拠点長。日本学術振興会賞（2007）等を受賞。専門は身体教育科学・身体運動制御学。身体運動の制御・学習に関わる脳神経系プロセスの研究に従事

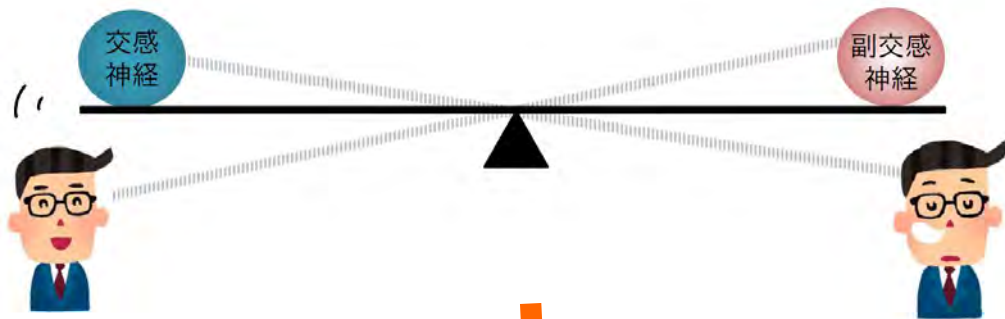


自律神経はバランスが重要

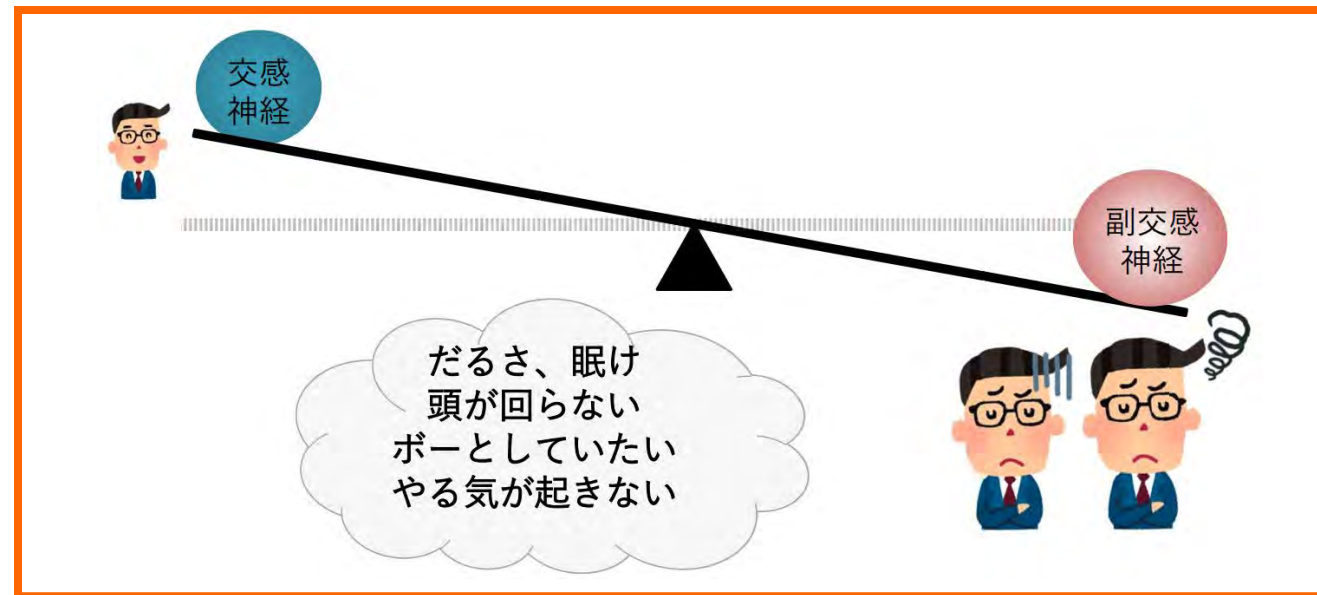
交感神経が過剰に活動すると…



自律神経は、絶妙なバランスを保っている



副交感神経が過剰に活動すると…



交感神経 + 副交感神経両方にアプローチ

「ストレス軽減」「休息」や「リラックス」を求められ「副交感神経」を整えることが注目されていますが、

大切なのはあくまでバランス。「副交感神経優位」がずっと続いてしまうことで、無気力状態になることもあります。

交感
神経

副交感
神経

DENBAは両方にアプローチすることで、自律神経をサポートします。

DENBA

アパホテルとDENBA社による新プラン『グッドスリーププラン』が2月1日より予約開始



- 新プラン『グッドスリーププラン』を、2023年2月1日(水)より予約開始！
- 『グッドスリーププラン』は2023年2月1日(水)に開業するアパホテル&リゾート〈大阪梅田駅タワー〉をはじめ、アパホテル〈六本木SIX〉、アパホテル&リゾート〈両国駅タワー〉、アパホテル〈浅草 新御徒町駅前〉の4ホテルにてプラン展開しています。
- 6月以降、都内の泉岳寺、大塚の2ホテル、大阪は肥後、御堂筋の2ホテルで展開する予定。
- 『グッドスリーププラン』概要
- 名称：グッドスリーププラン
- 部屋タイプ：DENBA空間シングルルーム 【DENBA Health】
販売価格 素泊まりプラン+1,000円(税込)
- 宿泊期間：2023年2月1日(水)～
- 内容：ベッドの中にDENBA Healthの専用マットが設置されているお部屋です。快眠を追求したアパホテルオリジナルベッド「Cloud Fit」の寝心地と DENBA空間によってお客様の安眠をサポートします。

競輪トップ選手内で密かなブーム！？

DENBA ハイグレード購入者 (2021年10月以降)



S級S班
平原 康多選手



S級S班
宿口 陽一選手



S級1班
和田 健太郎選手



S級2班
伊藤 慶太郎選手



S級2班
隅田 洋介選手



L級1班
石井寛子選手

強力パートナー



S級1班
中村 浩士選手
千葉支部長



「S級S班 平原康多選手」

「S級1班 隅田洋介選手」



体操選手×DENBA



杉原愛子 選手
東京オリンピック5位入賞！
2023年全日本種目別選手権・床運動 優勝！



大野監督、金メダリストの米田監督自らご来社されスポンサー依頼に繋がりました。

徳洲会体操クラブ 岡選手と藤巻選手の術後経過



図1



図3



岡慎之介選手体操アジア選手権 優勝！



図2

■専任医学療法士 室井聖史様からのコメント

■大腿周径の回復

一般的に術後2年時でも左右差が残存するが、両選手とも術後6カ月の時点で左右差もなく良好な回復が得られている。

■筋力回復 (WBI)

- ・藤巻選手：膝伸展筋力の回復が少し遅れたが順調な回復。
- ・岡選手：異常と言える程の驚異的な回復経過にある。

大相撲×DENBA Health



第69代横綱白鵬（現宮城野親方）



右ひざの手術の影響で休場が続いていた



右ひざの痛みで相撲がまともにとれる状態ではなかった



DENBAスタンダードを使用したところ・・・



2021年7月の名古屋場所で**照ノ富士との千秋楽決戦を制し全勝優勝**を果たした。
現役最後の場所で全勝優勝！！

プロアスリート専門ジム BIG BEAR×DENBA



酸素カプセルにDENBAを設置したところ、怪我の回復に大きく貢献しています。



南青山のフィットネスジムにDENBAルーム！

ReXeR × DENBA

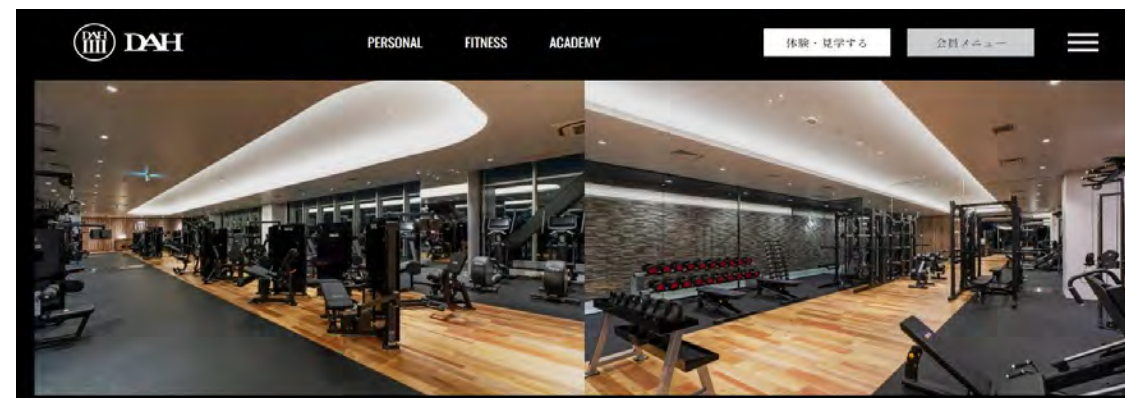
ライフスタイルを変える環境をコンセプトに「日常の中にフィットネスを自然と取り入れられる場所」ReXeR LiFeSTyLe & FiTNeSS(東京・南青山)にて、フィットネス業界初・細胞を活性化させるDENBA ROOMでのコンディショニングを提供開始。
ここでもDENBAの製品が活用されています。



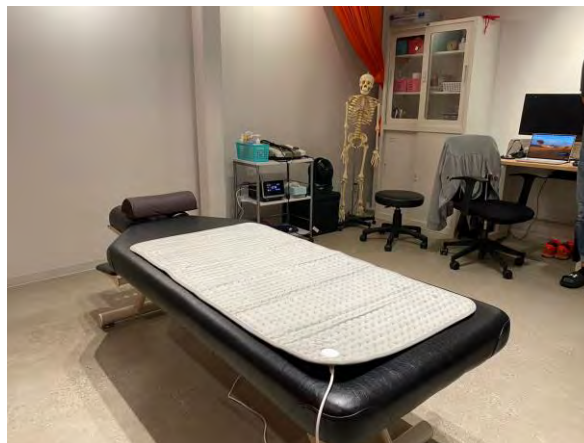


DAH×DENBA Health

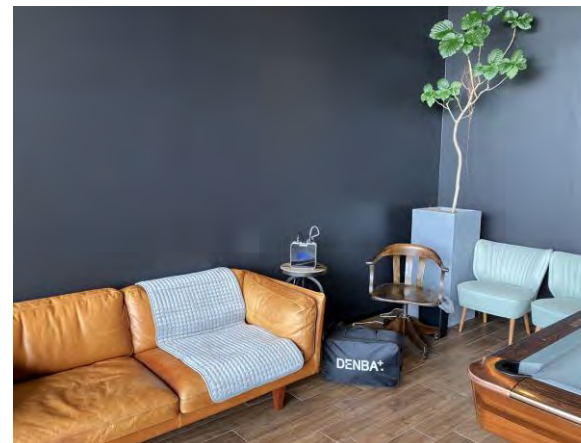
ドームアスリートハウス有明様導入事例



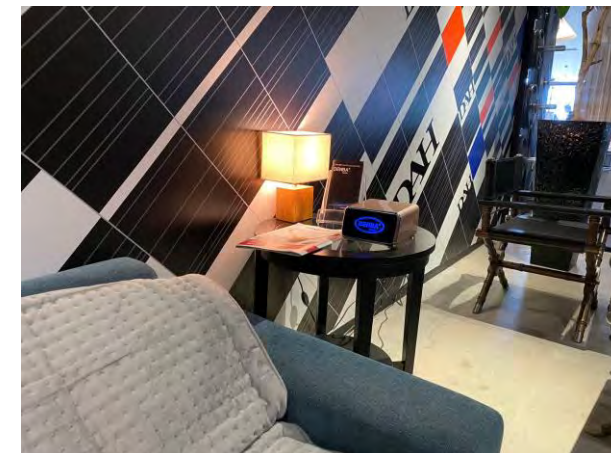
パーソナルトレーニング
ストレッチスペース



施術ルーム



ラグジュアリースペース



通路のソファ

■設置場所 計4か所

- ① パーソナルトレーニング フロアのストレッチスペース
- ② 施術ルームのベッド
- ③ ラグジュアリースペース
- ④ 更衣室からジムエリアへ向かう通路のソファ

ストレッチ×DENBAヘルス

A.J Stretchhouse (恵比寿)



鍼灸整体師・治療家 大口貴弘様 × DENBA Health



■ 大口先生からのコメント

体の整体を良くする、健康な体を手に入れるために、DENBA Healthは鍼と相性がとても良いです。
施術だけでなく、**施術で良くした体をより健康に導くために普段からDENBA Healthを使ってください。**

医療・美容 × DENBA Health

DENBA Healthを幹細胞点滴に併用した事例（シンクレア銀座クリニック様）



■ 方法

幹細胞注射の後にDENBA Healthを使用したところ循環が早くなり、効果の体感が上昇。

■ ドクターのコメント

- ・幹細胞点滴×DENBAの相乗効果が素晴らしい！！
- ・DENBAは全身の血液の循環を良くしているので「体内でより幹細胞が循環している」。

採用企業：スポーツジム・サロン



(株)レックス

新骨盤整法 にいのみ整体院

にいのみ整体院



美容鍼灸 + YOGA
STUDIO
SENSE



(株)BIGBEAR

その他実績多数あります

**DENBAは他の治療のブースターとして相乗効果だけでなく
リラックスと可動域を広げ、新しい治療空間をご提供します。**



**※空間で働きかけるため、施術者の
体調管理も同時におこなえます！**

**DENBAは
酸素カプセルや水素吸引との相性も抜群です**

※既存機器との併用については、影響の有無を確認のうえご使用ください。





メディア紹介実績

新聞や雑誌などのメディアでご紹介頂いています。

『週刊女性』 10月30日発売分 11月30日号



『婦人公論』 1月4日発売分 1月28日号



『美ST』 12月17日発売分 2月号



『エルネオス』 1月1日発売分 第26巻1号



『日経ヘルス』 12月28日発売分 2月号



『日刊工業新聞』 2019年5月22日発売分





メディア紹介実績

2020年4月

an・an

「高めよう！免疫力。」

特集記事で掲載されました。

2022

企業価値向上に資する 知的財産活用事例集

— 無形資産を活用した経営戦略の実践に向けて —

10
Case Study

DENBA JAPAN 株式会社

水分子活性化技術を核として、
食品ロス削減に貢献するサービスを提供する

概要

DENBA JAPAN株式会社は、独自の水分子活性化技術を核として、食品環境・流通・食・美容・医療など様々な分野に参入し、「食品ロスの削減」などに積極的に取り組んでいる。海外進出にも非常に熱心に取り組み、世界で事業展開するとともに、海外で実績を積むことで、国内でも信頼を得ることができている。また、新たな応用分野を開拓して

製品開発を行い、幅広い事業展開を行っている。

同社は、顧客企業に対して、同社の製品を組み込んだ顧客企業の製品に、同社の商標も表示することを契約で定めることで、同社のブランドとしての価値向上を目指している。また、世界45か国で知財権を取得し、海外での事業展開に活用している。

1 経営上の課題／中長期的な事業の方向性

独自の水分子活性化技術による
グローバルで幅広い事業展開を目指す

SDGsに対する関心が高まる中、SDGsの目標の一つである「食品ロス」の削減が注目されている。

令和元年の「食品ロス」の量は、推計で570万トンとの報告もある^{※1}。同社は、低周波の電磁波により水分子を活性化することにより、冷蔵庫内で食品の鮮度を通常よりも長く保つことができることを見出した。



※1：食品ロスとは：農林水産省 (maff.go.jp) (2022年1月18日アクセス)
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

福島から世界へ! 知財が導く復興

とっきよ 56

2023.3.6発行



WEB版はコチラ



知財戦略

どうやって取り組んでいるの?

※ 監修: シンテック

知財レボマンガ

「農林水産省×
特許庁で動画公開」

(マンガ: 柏原祥店)



特集 2

「福島」の発展を「知財」でけん引

おいしさの見える化

FEATURE ※ マクアアメニティ誌

特集 1

「ロボットのまち」へと進化する南相馬市

福島イノベーション最前線

FEATURE ※ 株式会社 菊池製作所 × 株式会社 テラ・ラボ

なるほど!

知財セレクション

社会で日々生まれる問題やニーズの解決には、
実は多くの知財が貢献しています。このページでは、
そうした知財と、知財に支えられた製品・サービスをご紹介します。
私たちの未来を切り開くグッドアイデアをセレクトしました。

今回の知財 VOL.8

置くだけで 食品の鮮度を保つ 次世代システム

独自の電子回路を用いて発生させた空間電位から生まれる、
水分子と共振する波長を活用した鮮度保持装置
(特許第5683032号など、中国を含む海外でも権利取得済)

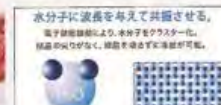
[COMPANY]

DENBA JAPAN株式会社

[PRODUCT]

鮮度保持装置「DENBA+」

特殊な電子回路を組んで超低周波で水分子と共振させる鮮度保持装置。冷蔵庫などに取り付けるだけで、食材の鮮度を通常の約2倍から4倍長持ちさせる。SDGsへの関心の高まりを追い風に、食品の生産や物流、消費の各工程で多くの有力企業と提携。また、鮮度保持技術を組み込んだ冷蔵庫や食庫、船舶(漁船)、輸送用トラックなどの開発も行っている。現在は技術の応用分野をさらに広げ、美容や医療でもサービス提供や研究開発を進める。



写真は牛肉を使った鮮度の比較実験。2週間経過で、
通常保存(左)では脂身から赤身まで全体に変色が進み、
腐敗臭も発生。水分子の共振を活用した「DENBA+」で
の保存(右)により鮮度が保たれる。

水分子に波長を与えて共振させる。
電子回路回路により、水分子をクラスター化。
共振のエネルギーが、鮮度を保つのに有効。

**DENBAブランドを
知財としてグローバルに広げる**

SDGsの目標の一つ「食品ロス削減」への関心が高まる中、DENBA JAPAN株式会社の次世代型鮮度保持システムに大きな期待が寄せられています。「DENBA+」は、既存の冷蔵庫や冷凍庫に取り付けるだけで、果実を2カ月後もみずみずしい状態に保ち、肉や魚の解凍時のドロップ(うま味などを含む肉汁の流出)の最大95%カットを可能にする、画期的な装置。開発から知財戦略のプロセスまで携わった近藤常務は「独自の電気回路で特殊な電磁環境を電場をつくり出すDENBA Technology」で、特許を取得。超低周波で食品内の水分子と共振させて細胞を活性化させ、鮮度保持を実現する独自技術は、流れている水がよほど水より多化しにくいと同様の理屈です」と語ります。

同社の後藤社長は「今後は食品ロス削減が重要なビジネスになると予測し、もともと取り扱っていたセラミック活水器の技術を活用して、2014年に水分子活性化技術の研究を開始。食材は適正温度や保存状況が一つひとつ異なるので、開発当初は試行錯誤しました。また、家庭用冷蔵庫の6〜7割は中国製のため、初期段階から中国他グローバルな市場を視野に入れた開発が行われました。中国の家電メーカーに自社製品を持ち込んで検証や鮮度保持技術の搭載を依頼しましたが、食品保存テストの理解も不足する現場で



▼ PROFILE

DENBA JAPAN株式会社

所在地/東京都千代田区神田錦町
3-15-6 名鉄不動産竹橋ビル
URL/ <https://www.denba.co.jp>
設立年/2004年
業種/製造業(鮮度保持装置製造・販売など)
従業員数/50人(2023年1月時点)

は「研究室として使ったためにデューブルを拭くことから学んでもらうなど、苦労は絶えなかった」といいます。こうして技術面はもちろん、食品鮮度に関する知識もセットで提供し、人材育成も支援するなどして、中国での事業展開をかなえました。

中国進出を皮切りに、同社は海外展開を加速。「企業の価値は知財と密接に関連している」というのが社長への考え。米中韓と台湾の特許は押さえようと、PCT国際出願をし、現在は世界45カ国で特許を取得しています。「近藤常務」さらに、日本のPSE(電気用品安全法)の基準をはじめ世界各国の保安基準をクリアするのに加え、ブランドとして商標も取得する知財ミックス戦略を推進しています。「目下の利益追求にとどまらず、すぐにはまねできないレベルの認証を取得するのが大切。世界中の冷蔵庫や食品輸送のトラックにDENBAのデバイスが搭載されているのが理想の未来図ですね。美容や医療の分野にも応用を進めているので、「一般消費者の方々と接点もより増えると思います」と、さらなる成長のビジョンを描いています。

人生100年時代のパートナー



生涯若々しく生きるパートナーとして、健康をサポートします。

DENBA⁺®