

イルパッカーシリーズの歩み

1989年

デトックス健康法の治療器から食品への開発に着手。(食事の**完全燃焼を目指す**)

1992年

オリジナル製品として原料に何も添加しない天然のまま**陰陽熟成食品イルパッカー**を開発、製品化。



断食道場、ヨーガ、気功、で試験販売
アレルギー体質の試験販売
並びに配置薬ルートでの販売開始

1994年

イルパッカーに本真珠を配合した**イルパッカー・ハイ**を開発。

御木本製薬(株)の本真珠配合



1999年

4月、大阪の医療法人「青風会」にて一般患者に対する**イルパッカー・ハイ**の臨床試験に着手。

2001年

イルパッカー・ハイを水と空気だけで何も加えずに顆粒に成功。**イルパッカー3(サン)**となる。



5月、**イルパッカー3(サン)**の培養ヒト白血病細胞に対する増殖抑制効果の治験データで好結果を得る。(in Vitro)「原宿クリニック」

8月、**健康者**に対する血液検査の動向を治験データとして着手。「原宿クリニック」

9月、**癌患者**に対する有効性の治験データに着手。現在、進行中。「原宿クリニック」

2006年

イルパッカー3(サン)のさらなる向上を目指し、長年の研究と原料確保の難しさから一度はあきらめるほど**困難**であった**タラの芽のエキス末**と**ガジュツ**の熟成と融和により、健康に一層期待が持てるイルパッカーが完成。商品名を**イルパッカーシリーズ光**とした。



2013年

原料の**タラの芽**が東北地震で入手が困難に。ちょうどいいタイミングで「**専ら医薬品**」であった**タラ根皮(漢方薬原材料)**が健康食品で使用可能になり、より一層の食品をめざすことができるようになった。商品名を変えずに化粧箱を変更した。



2017年

主原料パイアの**完熟品**と**未完熟品の製造方法**を見直し、**濃縮率アップ**を試みた。



2019年

陰陽熟成の前段階で、**完熟パイア**と**未完熟パイア**を**独自発酵**した。**これによって濃縮率アップが成功**。商品名を**イルパッカーシリーズかがやき**に変更

