

酵素酢ing



毎日飲める酵素酢飲料

補酵素のちから

ビタミンC・ビタミンB6
コエンザイムQ10 配合

栄養機能食品(ビタミンC、ビタミンB6)



キウイフルーツ味



お召し上がり方いろいろ



■ 7~10倍にうすめる正統派に
冷水またはお湯で割り、お好みに応じハチミツ
やレモンスライスをお加えください。



■ サワードリンク・カクテルに
ウイスキー、ブランデー、焼酎に加えヘルシーカクテル。ソ
ーダ水で割ればさわやかさがスパーク!

販売者

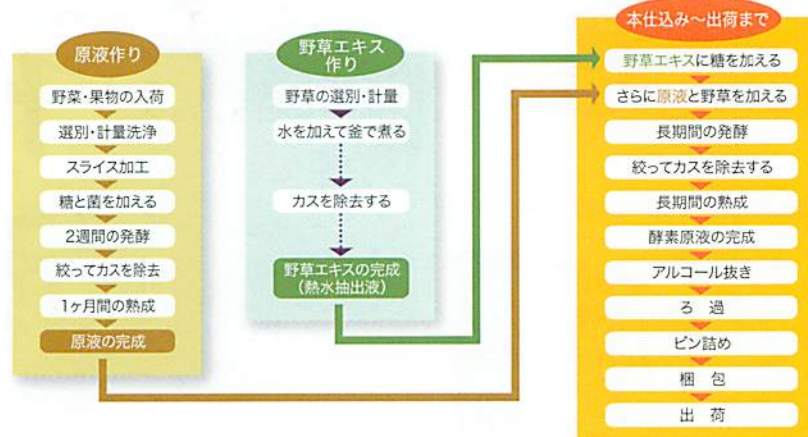


芝田薬品株式会社
滋賀県大津市大江3丁目 12-20
TEL:077-545-2370 FAX:077-545-2194
<http://www.shibatayakuhin.co.jp>

取扱店

☐ 酵素の出来るまで。

野菜・果物をスライスして菌と糖を加えて発酵させ原液をつくります。野草に水を加えて煮つめた野草エキスに糖を加え、さらに野菜、果物の原液と野草を加えて発酵させます。発酵中は女性が毎日手作業で攪拌し、アルコールを抜いて出荷されます。厳選した約60種類の天然野草・果物を1年以上かけて発酵熟成させて作っています。



☐ 野草原酵素のおはなし。

野草

妙高市の協力の下、頸南森林組合で集荷した物を中心に、妙高周辺及び長野県北部を含む地元産が85%以上をしめています。

野菜

野草原酵素の野草の残渣を使用して作った有機肥料を使用した地場産の野菜を使用しています。

果物

パパイヤは、奄美大島・沖縄・八重山諸島産。パイナップルは、沖縄産を使用しています。



これだけの野草・野菜・果物等から抽出した酵素が「補酵素のちから」の一本に入っています

☐ お酢のおはなし。

「補酵素のちから」に使用しているりんご酢は、香り豊かなりんごの搾り汁をアルコール発酵・酢酸発酵させて作ります。りんご特有の甘酸っぱい香りとクセのないフルーティーな味でリンゴ酸・クエン酸等の健康維持成分が含まれています。パーモント飲料のふるさと「緑の山」の州を意味するアメリカのパーモント州。この地方に住む人々は厳しい気候・風土にもかかわらず長寿で、老齢になっても元気で働き続けていることでも知られています。その秘密がりんご酢とハチミツでした。その民間療法がパーモント飲料として広まりました。