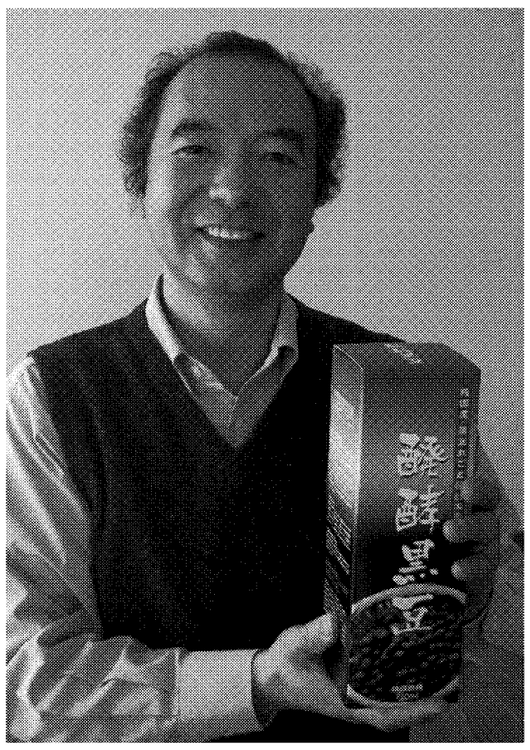
脂肪に働く成分「シアニジン」発見

黒大豆を発酵させる!?　広告

食べすぎで出てきたお腹がひっこまない……。これは加齢に伴って、たまった脂肪が燃焼されにくくなるため。かといって諦め、脂肪をいつまでも残しておくのは問題だ。近年、増加の一途をたどる生活習慣病は、たまった脂肪と深く関係しているのである。そこで今、ある食材が話題を集めている。それは黒大豆。そして、その黒大豆を発酵させることでさらなるパワーが生み出されるという。その驚きの発酵パワーとは……。

気になる脂肪をなんとかしなければ。ポッコリがスッキリ！　その秘訣は…


埼玉県　大館清さん（52歳）

食べたものがそのまま身につくよう…

「わかってはいるんだけど食べすぎてしまうんです。昔はこの食事の量でなんともなかったんですがね……」

こう語るのは埼玉県の大館清さん（52歳）。知らず知らずのうちに体重が73kgにも達し、メタボの烙印を押されてしまったという。

「さすがにあせりましたね。このままだと確実に生活習慣病になると先生に言われましてね。私は介護の仕事をしているのですが、介護する側の私が体調を崩すというのは絶対に避けなくてはならないと思ったんです。かといって、なかなか運動する時間もとれませんし、どうしたものかと我ながら悩んでいたんです」

月に5回も夜勤をこなしている大館さんのこと、生活のリズムを保つのはなかなか難しい面があるという。しかし、大館さんは可能な限り、ウォーキングをするよう努力はしていたというが、なかなか思うような結果は得られなかったのだ。

「なんとかしなきゃ、その気持ちはいつも持っていました。生活習慣病というのは気づいたときには大変な事態に陥っていることが多いですよね。そうならないためにも、今ここで何かをしなければ、と……」

そんなスッキリとしない日々を送っていた大館さんは、黒大豆を発酵させた健康飲料に出会うことになる。

「発酵食品が体に良いことは知っていましたからね。その飲料に含まれるクエン酸にも惹かれました。半信半疑ではあったんですが、なんだか期待が持てそうで」

大館さんはとりあえずその飲料を飲み始めたのだと。すると予想を超えるものだったという。

「飲んで4ヵ月ほどですよ、体重が6kgも！　それでメタボも脱出したんですから、びっくりしましたね。もちろん、いつものようにウォーキングはしていましたけど、この手ごたえは今までになかったものですね。私の変わりようにも職場の仲間も驚いていましたよ。何かしているの？って聞かれたり（笑）。先生にも褒められたんですからね」

黒大豆の種皮と脂肪に関係があった！

そもそも黒大豆自体が、体に有用な食材として認められているが、近年の研究によると黒大豆の種皮が体の脂肪分に働きかけるというのだ。優れた抗酸化活性を持つアントシアニンや、大豆の2倍ともいわれるイソフラボンを含んでおり、健康食材として、いち押しのものと言える。アントシアニンはブルーベリーでおなじみのものだが、黒大豆の種皮にはアントシアニンの中でもシアニジン－3－グルコシドという成分が特に多く含まれているという。このシアニジン－3－グルコシドこそが今注目されているものなのだ。

とはいえ、いくら黒大豆が優れたものであるとしても、調理に手間がかかる食材でもある。そこで生まれたのが、大館さんが飲んでいる「醗酵黒豆」という健康飲料だ。黒大豆を皮ごと使用しているので、アントシアニンをはじめ、イソフラボン、サポニン、また豊富なアミノ酸など、黒大豆の高栄養価成分が濃縮されている。

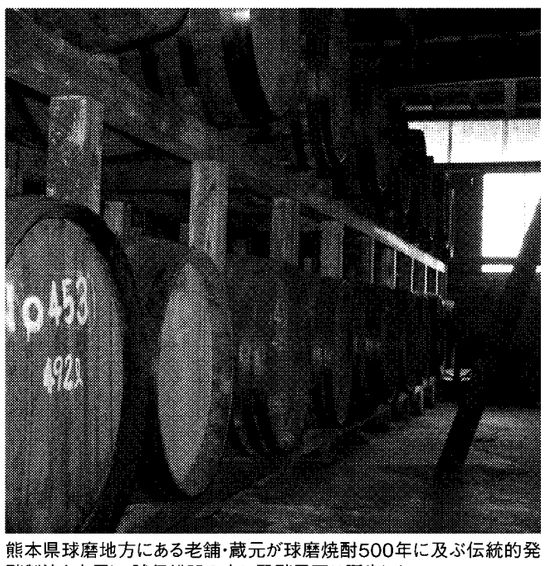
さらにポイントは《発酵》。黒大豆を発酵させることで、その力をさらに引き立てることができるのだ。その主役となるのがクエン酸だ。発酵によって多量に生成されたクエン酸は、糖を分解し、体の働きをよくしてくれるというスグレもので、たまった脂肪に働きかけてくれるという。原材料は国産黒大豆・米麹・水のみ。添加物は一切なし。これなら毎日安心して飲み続けることができ、健康な体づくりを継続的にサポートしてくれる。

大館さんに醗酵黒豆の効果的な飲み方を聞いた。

「私は運動をする前に必ずこの健康飲料を飲むんです。運動しないときは寝る前に。体がポカポカしてくるのがわかりますよ。あとお通じも。私の場合、ひどくはないんですが、それでもはっきりと実感できますね（笑）。普通のお酢と違ってすっぱくないから飲みやすいですよ」

お腹まわりが気になる方は一度試してみてはいかがだろう。

500年前から受け継がれる焼酎の発酵製法で杜氏が手づくり！


熊本県球磨地方にある老舗・蔵元が球磨焼酎500年に及ぶ伝統的発酵製法を応用し、試行錯誤の末に醗酵黒豆は誕生した

醗酵黒豆の開発に成功したのは熊本県にある明治11年創業のお酒の蔵元。黒大豆は米などと違ってデンプン質よりもタンパク質が多く、当初は麹菌による発酵がなかなか実を結ばなかった。黒大豆と麹菌の状態、発酵温度、仕込み期間など、酒造りのプロである杜氏が数百回も試作を繰り返したという。

しかし、500年にわたる球磨焼酎の伝統的発酵製法を応用し、試行錯誤を繰り返す中で、黒大豆から発酵エキスを作り出すことに成功したのである。

醗酵黒豆は100％国産の黒大豆、球磨川上流の地下水、蔵元の杜氏が大切に育てた米麹のみが原料。熟成させたエキスにはクエン酸が驚くほど多く含まれており、まろやかな酸味とコクをかもし出している。

手作業が活きるモノづくり◎「醗酵黒豆」ができるまで

国産の黒大豆100％を使用。不純物の有無も入念にチェック

清流として名高い球磨川上流の地下水で黒大豆を洗い、さらに煮込む

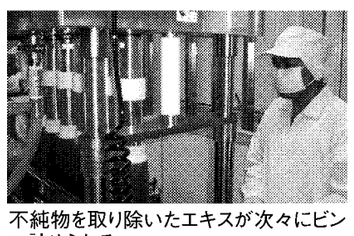
蔵元の聖地麹室で、杜氏が大切に育てた米麹を準備

煮上がった黒大豆とその煮汁に米麹を加えて、発酵過程に入る

杜氏が毎日丁寧に攪拌を繰り返し、自然発酵を見守る

発酵が進むとプクプクと音を立て始める

最適の発酵段階を見計らって、ろ過・加熱処理後、無菌室でビン詰めにする


不純物を取り除いたエキスが次々にビンへ詰められる

無添加、安心・安全の国産原料！

北海道産の黒大豆に、熊本・球磨焼酎の米麹と良質の地下水のみを使って発酵・熟成させて仕上げた黒大豆発酵飲料。アミノ酸をはじめてビタミン、ミネラルを豊富に含み、あなたの健康習慣をしっかりサポートしてくれます！

醗酵黒豆（はっこうくろまめ）　720ml入り
1本　3,990円（税込）

3本まとめてご購入の場合は10％割引！
3,990円×3本＝11,970円が、**10,773円！**
1,197円おトク！

定期お得コースなら送料500円無料！
いつでも変更・休止可能な定期お得コースなら初回からおトクです。
定期お得コースとは毎月あるいは2ヵ月3ヵ月ごとに一度、利用ペースにあわせて定期的にお届けするサービスです。

お申し込み・ご注文は下記までお電話ください！
通話料無料のお電話　0120-78-8202　午前8時～午後9時　年中無休
FAX 03-5251-1778　24時間　年中無休

〒105-0003東京都港区西新橋1-23-10　㈲はつらつ堂「日刊工業新聞」係

50円　〒105-0003　東京都港区西新橋1・23・10　㈲はつらつ堂「日刊工業新聞」係

●商品名
●数量
●郵便番号
●住所（フリガナ）
●氏名（フリガナ）
●電話番号
●「日刊工業新聞」係

●商品はご注文から1週間以内でお届け●送料は全国一律500円●お支払いは商品到着後1週間以内に同封の振り替え用紙または代引にて●返品は未開封に限り商品到着後8日以内（送料購入者負担）※個人情報は当社プライバシーポリシーに基づき厳重に管理しております。詳しくは、はつらつ堂ホームページをご覧ください。http://www.hatsuratsudo.co.jp/

飲み始めて3年　女房にも「元気になったね」と言われるんですよ！

茨城県　山本信幸さん（62歳）

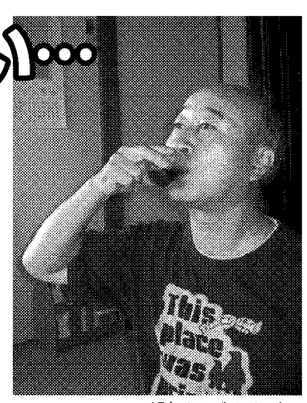
醗酵黒豆はもう3年ほど飲んでいますよ。びっくりしたのはLDLコレステロールの値！以前は検診で注意されていたのが、本当に不思議なくらい落ち着いたんです。最初は体に良さそうだからという理由で飲み始めたのですが、こんなに驚かされるとはね。

私は朝起きて、この醗酵黒豆をグイッと飲むんです。これで今日一日頑張るぞって気分になるんですよ（笑）。おちょこ1杯分くらいですから、スッと飲めますね。この歳にもなるとどうしても体の機能が衰えてきますよね。だからこういったものを活用することは大切だと思うんです。風邪をよくひいて会社を休まなくてはならないことも多々あったんですが、これを飲み始めてからは本当に元気。女房にも以前より元気になったねってよく言われるんです。これはありがたいことですね。自分で体感しているから自信を持って皆さんに薦められますね。黒豆って体に良いのは知っていたんですが、なかなか料理にするのは手間がかかるんですよ。だから食べたくてもなかなか食べられない（笑）。でも醗酵黒豆は黒豆の成分がギュッと詰まっているから、実に手軽なんです。しかも発酵させているんですからね。

体の調子が良くなると、意欲というものが湧いてくるんです。これってすごく大切なことだと思いますよ。次の休みにはあそこに行こうとか、カラオケに行こうとか、どんどんとやりたいことが出てくるんですよ。こういった気持ちが湧いてくるのはすごく良いことだと思うんです。

とにかく、この醗酵黒豆はずっと飲み続けますから。お酢が苦手な人にも飲みやすいと思いますよ。

黒豆って、なかなか食べる機会がない…


朝起きてグイッと1杯

※体験談には個人差があります。