

黒豆を皮ごと発酵させたエキスに注目!

広告



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

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!
醗酵黒豆の開発に成功し、質よりもタンパク質が多く、度、仕込み期間など、酒造たのは熊本県にある明治11年創業のお酒の蔵元。黒豆、当時は麹菌による発酵がなかなか実を結ばなかった。黒豆と麹菌の状態、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年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、黒豆から発酵エキスを作り出すことに成功したのである。



「本当にスゴいのよ!!」
東京都 高橋まき子さん(61才)

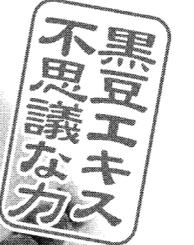


東京都 高橋まき子さん(61才)

「食べたものがそのまま身にひっつく……。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だから。そこで今、ある食材が話題を集めている。それは黒豆。そして、その黒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……。」

ズボンが、ぶかぶかが! もう嬉しくって嬉しくって!

健康
ホットライン
食はずい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だから。そこで今、ある食材が話題を集めている。それは黒豆。そして、その黒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……。」



豊富な栄養成分

黒豆 + 白麹菌

↓

- アミノ酸
- クエン酸
- ポリフェノール
- ペプチド
- カリウム

「本宅にね、歳をとるとお腹の脂肪が落ちないのよ。1日3食を2食にしてもダメ。これ以上どうしたらいいの? って感じていたね……。」

そう語るの、東京都の高橋まき子さん(61才)。食事制限や運動をするなどして努力していたというが、思った結果が得られず、脂肪がたまっていくのと同時にストレスさえもどんどんたまってしまったという。

「実を言うと、私はずっと血圧が高かったですよ。いろいろと指導はされるんですが、できることなら自分の力で結果を得たいじゃないですか? それで行き当たったのが発酵食品。味噌や納豆などは体に良いですよ。でも、もろもろの塩分には気を付けたいので、塩分控えめなものを……。」

そんな心配も軽減できて、本当にびっくりする物を見つけたんです! 試してみたら、なんと1ヶ月でズボンがフカフカ! ほんとはびっくりしましたよ。初めはそんなつもりで試したのではなかったんですが(笑)。

黒豆の種皮に大きな力!

血圧と脂肪の悩みを抱えた高橋さんが、満面の笑顔で教えてくれたのが黒豆を発酵させて作られた飲料。そもそも黒豆自体が、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豆の種皮に大きな力が隠れていると、その力

「私は1日おちよこ2杯を飲んでたんですけど、先生も外見が変わった私を見て、努力しているからこうしていい結果が出るんですよ(笑)。そんなに努力していただく必要はないんですけど、継続的にサポートしてくれる。嬉しくて友達にも紹介!」

「おは、おは、おは。黒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、高橋さんが飲んでいる「醗酵黒豆」という健康飲料だ。黒豆を皮ごと使用しているの、アントシアニン(笑)。これは本当にスゴイです!」

「黒豆の高栄養成分が濃縮。さらにポイントが『発酵』。黒豆を発酵させることで、その力

わずか数ヶ月でビックリ! 「何かしているの?」って職場のみんなに聞かれるんです。

埼玉県 大館清さん(52才)

「ほとんど太っていきいんです。私に介護の仕事をしているので、月5回は夜勤があって、体力的にもなかなか厳しいものがあるんですが、体重だけは……。さすがにこのままでは大変な事態に陥るかもしれない、正直焦りました。それで自分なりに休みの日にはウォーキングをするなどして運動していたんですが、それでもなかなか……。そんな時に黒豆を発酵させたエキスのことを知って飲み始めたんです。すると、わずか数ヶ月でビックリ! その数字を見た時は正直驚いてしまいました。どこか悪いのだろうか(笑)。でも、体も軽やかで体調もいいからおかしいなと思ったんですよ。それで「あ、これはこのエキスに違いない!」とピンと

「きたんです。まさかそれほどでにとはね。それからは毎朝自信を持って飲むようになりました。自信を持って、というのもおかしな表現ですが(笑)。」

「職場のみんなも私の変わりように「何か、してるの?」して「何だ、してるの?」って聞いてくるんです(笑)。もちろん教えてあげました。」

「私は毎日おちよこ2杯を飲んでるんですけど、私が導き出したこのエキスの上手な飲み方は、体を動かす前にグイッと。あと寝る前ですね。体がほかほかしたの調子もいよいよ、このエキスには心助けられているのが実感ですね。これを飲むのが楽しみになるんですから、飲み忘れることはありません(笑)。」

無添加で安心できる国産原料!

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とサポートしてくれます!

醗酵黒豆 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!

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。

1,197円おトク!

お申し込み・ご注文は下記までお電話ください!

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

TEL 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

TEL 105-0003 東京都港区西新橋1-23-10 (有)はつらつ堂「日刊工業」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」係

※送料は別途お見積りとなります。

「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才)

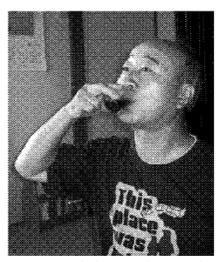
醗酵黒豆はもう3年ほど飲んでるんですけど、この飲料にはびっくりさせられました。以前は何とか注意されることが多かったんですけど、今は不思議なくらい落ち着いているんです。最初は体に良さそうだからという理由で飲み始めたんですが、こんなに驚かされるのは、私は朝起きて、この醗酵黒豆をグイッと飲むんです。これで今日一日頑張るぞって気分になるんですよ(笑)。おちよこ1杯分くらいですから、スッと飲めますね。この歳にもなるとどうしても体の機能が衰えてきますよね。だからこういってものを活用することは大切だと思うんです。風邪をよくひいて会社を休まなくてはならないことも多々あったんですが、これを飲み始めてからは本当に元気になったってよく言われるんです。これ

黒豆って、なかなか食べる機会がない……

「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けど、なかなか料理にするのは手間がかかるんですよ。だから食べたとし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えますよ。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、どんどんやりたいことが出てくるんですよ。こういった気持ちが出てくるのは、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。」

※体験談には個人差があります。



朝起きてグイッと1杯