黒豆を皮ごと発酵させたエキスに注目！

広告

健康ホットライン

ズボンが、ぶかぶか！もう嬉しくって嬉しくって（笑）

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……。

東京都　高橋まき子さん（61才）

食べたものがそのまま身につくよう…

「本当にね、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？って感じでしたね……」

そう語るのは、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いんですよ。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。味噌や納豆だって本当に体に良いですよね。もちろん塩分には気をつけないといけませんが。でも、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！　試してわずか数ヶ月でズボンがブカブカ！ほんとに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されていることが判ったのである。黒豆には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が含まれており、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、黒豆の高栄養価成分が濃縮。

さらにポイントは《発酵》。黒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という。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。

嬉しくて友達にも紹介！

「私は1日おちょこ2杯を飲んでいたんです。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って（笑）。そんなに努力していた感じではなかったんですが（笑）。これは本当にスゴイです！」

嬉々として話す高橋さんの表情に確かな手ごたえが伺える。

黒豆エキス不思議な力

おちょこ1杯のビックリ健康法！

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

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。

痛かったら治す。でも痛くないからね。歯科医院でも同じ（笑）

東京都　山本敦彦さん（58才）

黒豆エキス太鼓判！

「食に興味がない人が羨ましいですよ。私は食べることが好きでね（笑）。見ての通り（笑）。自分なりに努力はするんですけどね。でも、続かない！」

そう語るのは歯科医の山本敦彦さん（58才）。太っては痩せを繰り返すばかりだったという。「痛いとか、苦しいといった感覚があれば、なんとしてでも成し遂げるという気持ちにもなって、克服はできると思うのですが、そういったものがないでしょ？歯科医院でもそうですよ。やっぱり痛くて我慢できないとなると、行きたくなくても行かざるを得ないですよね（笑）。それと同じですね。だから私の場合も、せっかく頑張っても、また元通り。いろいろ調べてもらうと、いろんな数値が芳しくなくてね。でもね、醗酵黒豆は正解でした。続けてみようという気持ちになりましたね。やっぱり、実感があるというのは続ける上での大きなポイントです。本当に良いものを見つけましたよ」

満面の笑顔で語られる山本さん。誠実な人柄がとても印象的な先生だ。

このエキスに違いない、とピンときた！

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）

どんどん太っていくんですよ。私は介護の仕事をしているのですが、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と、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……。

これを飲むのが楽しみになるんですから不思議

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焦ってしまいました。どこか悪いのだろうかと（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「あっ、これはこのエキスに違いない！」とピンときたんです。まさかそれほどまでにとはね。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？　してるのだったら教えて」って聞いてくるんです（笑）。もちろん教えてあげました。

私は毎日おちょこ2杯を飲んでいるんです。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。体がぽかぽかしてくるのを実感しますよ。お腹の調子もいいし、このエキスには心底助けられているのが実情ですね。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ね（笑）。

※体験談には個人差があります。

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」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」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

●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/