

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、試行錯誤の末に醸酵黒豆は誕生した

醸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黒豆と麹菌の状態、発酵度、仕込み期間など、酒造り返す中で、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。

醸酵黒豆は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成されたエキスのみが原料。熟成され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。

**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!**

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。

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。

醸酵黒豆は100%国産



東京都 高橋まさき子さん(61才)

**ズボンが、ふかふか!
もう嬉しくって嬉しくって嬉しくって**

本当にすごいのよ!!

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、東京都の高橋まさき子さん(61才)。食事制限や運動をするなどして努力しているというが、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

「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

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

れていたが、ほんとに

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。

「私は1日おおよそ2杯を飲んでいましたよ。初めはそ

うして、いつか数ヶ月で

3ヶ月で、ついに効果が

「私は1日おおよそ2杯を飲んでいます。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ね。この歳にもなるとどう

いう成分が特に多く含まれていて、これがアントシアニンで

アントシアニンはブルーベリー

の2倍ともいわれるインフラボ

で、もちろん塩分には気をつけないといけませんが、でも、

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。

アントシアニンの中でもシニアジン-3-グルコシド

もシニアジン-3-グルコシド

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

の2倍ともいわれるインフラボ

で、もちろん塩分には気をつけないといけませんが、でも、

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。

アントシアニンの中でもシニアジン-3-グルコシド

が含まれており、健康食材と

健康

ホットライン

発酵パワーとは…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…

…