

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、試行錯誤の末に醸造黒豆は誕生した

醸造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ふ。

醸造黒豆は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した米麹のみが原料。熟成工程を経て、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。

**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。



**わざか数ヶ月でピックリ!
「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)



東京都 高橋まき子さん(61才)

**ズボンが、ぶかぶか!
もう嬉しくって嬉しくって**

(笑)

食べたものが
そのまま身につくよ…

「本当に、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るが、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

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

ると黒豆の種皮に大きな力が隠されています。

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。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、わずか数ヶ月でピックリ! その数字を見た時は正直焦ってしまいました。

エキスのことを知って飲み始めたんです。すると、わずか数ヶ月でピックリ! その数字を見たときは正直焦ってしまいました。

エキスのことを知って飲み始めたんです。それを飲むのが楽しみになりました。でも、体も軽やかで体調もいいよ。それで「あ、これはこのことはありませんね(笑)」

私は毎日おちょこ2杯を飲んでいます。私が導き出した、このエキスの上手な飲み方は、

このエキスの上手な飲み方は、

このエキスの上手な飲み方は、