

黒豆を皮ごと発酵させたエキスを注目!

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。黒豆は米などと違ってデンプン

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。



東京都 高橋まき子さん(61才)

本当にスゴいのよ!!

ズボンが、ぶがぶが! もう嬉しくって嬉しくって(笑)

健康
ホットライン
食入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てごく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……。

食べたものがそのまま身につくよう……

「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んじゃないですか? 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て、近年の研究によると黒豆の種皮に大きな力が隠

「私は1日おちよこ杯を飲んでたんです。先生も外見が変わった。自信を持って、というものがあんなに表現ですが(笑)。職場のみんなも私の変わりように「何か、してるの?」って聞いてくるんです(笑)。もちろん教えてあげました。

「おちよこ杯を飲んでたんです。先生も外見が変わった。自信を持って、というものがあんなに表現ですが(笑)。職場のみんなも私の変わりように「何か、してるの?」って聞いてくるんです(笑)。もちろん教えてあげました。

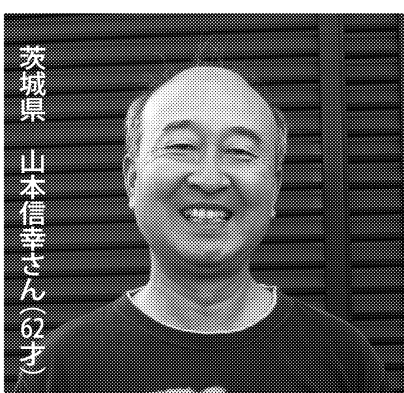
「おちよこ杯を飲んでたんです。先生も外見が変わった。自信を持って、というものがあんなに表現ですが(笑)。職場のみんなも私の変わりように「何か、してるの?」って聞いてくるんです(笑)。もちろん教えてあげました。

「おちよこ杯を飲んでたんです。先生も外見が変わった。自信を持って、というものがあんなに表現ですが(笑)。職場のみんなも私の変わりように「何か、してるの?」って聞いてくるんです(笑)。もちろん教えてあげました。



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

「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が、この飲料にはびっくりさせられましたね。以前は何かと注意されることが多かったんですが、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)。おちよこ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になったってよく言われるんです。こ

「おちよこ杯を飲んでたんです。先生も外見が変わった。自信を持って、というものがあんなに表現ですが(笑)。職場のみんなも私の変わりように「何か、してるの?」って聞いてくるんです(笑)。もちろん教えてあげました。

※体験談には個人差があります。



朝起きてグイッと1杯

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。きたんです。まさかそれほどまでにはね。それからは毎朝自信を持って飲むようになりました。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……。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なところはないんですよ。それで「あつ、これはこのエキスの違いだね」とピンと

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
通常価格 1本 4,604円(税・送料込)
(上記金額は商品価格4,104円に送料500円を含んだものです)

初回限定キャンペーン実施中! 2014年7月31日まで

1回だけでも休止・変更ができる!
おトク定期コースなら 送料500円が無料!!
だんぜんおトク!!
おトク定期コースなら初回からおトクです。
おトク定期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。
ご連絡いただければいつでも中止・変更ができます。

お申し込み・ご注文は下記までお電話ください!
120-78-8202
午前8時～午後9時 年中無休
FAX 120-59-8202 24時間 年中無休
〒197-0011 東京都福生市福生768-5 (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