

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……」

黒豆の種皮に大きな力!

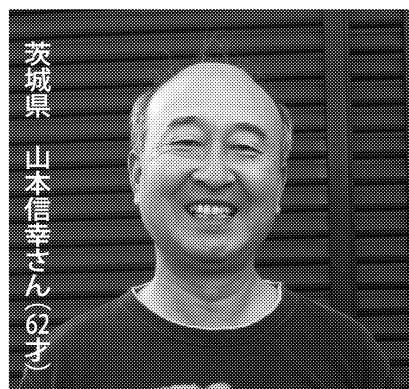
血圧と脂肪の悩みを抱えた高橋さんが、満面の笑顔で教えてくれたのが黒豆を発酵させて作られた飲料。そもそも黒豆自体が、体に有用な食材として認められていて、近年の研究によると黒豆の種皮に大きな力が隠



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

をさらに引き立てることができるといふ。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だ。また、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る。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!

「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。

黒豆って、なかなか食べる機会がない……

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。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。



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。私には介護の仕事をしているのですが、月5回は夜勤があつて、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……。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(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9月30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 だんぜんおトク!! 送料500円が無料で!!
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!

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 **0120-59-8202** 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) ●個人情報保護法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/

●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

〒197-0011
東京都福生市
福生768-5
(有)はつらつ堂
日刊工業係