

発酵のやさしさと乳酸菌

慌ただしい毎日の中で、ほっと一息つく時間のお供に
発酵のやさしさと乳酸菌をお届けします。



発酵のやさしさって？

こだわりの素材を「日本の伝統的な発酵技術」を用いた製法で、
熟練の職人がひとつひとつかき混ぜながら丁寧に発酵させて乳酸菌を加えました。
希釈タイプでいろいろな使い方が楽しめます。

ポイント
01
ひとつひとつ樽で
丁寧に発酵させた
発酵食品

ポイント
02
植物性の乳酸菌
300億個入り
(20mlあたり)

ポイント
03
希釈タイプで
楽しみ方いろいろ

気分に合わせて楽しめる3つのフレーバー

発酵のやさしさと、ざくろと乳酸菌
毎日を元気に過ごしたい方に！

ポリフェノールの一種である「エラグ酸」という成分を含んだザクロを北海道産甜菜糖のみで発酵させ、美味しいザクロ発酵飲料に仕上げました。
エラグ酸 7.6mg、植物性乳酸菌 300億個入り (20mlあたり)
エラグ酸は強い抗酸化作用を持つとされ、ザクロ以外ではベリー類にも多く含まれ、健康に役立つ働きがあると期待されている成分です。

発酵のやさしさと、カシスと乳酸菌
スマホやパソコンを良く使う方に！

ニュージーランドの太陽をいっぱい浴びて育ったカシスを北海道産甜菜糖で発酵させ、植物性乳酸菌、レモン濃縮果汁を加え、すっきりとした甘さに仕上げた発酵飲料。植物性乳酸菌 300億個入り (20mlあたり)
カシスにはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニン含有しています。

発酵のやさしさと、生姜と乳酸菌
寒さが気になる方に！

国産生姜を日本の伝統的な酵母発酵技術を用い、飲みやすい発酵飲料に仕上げました。植物性乳酸菌 300億個入り (20mlあたり)
生姜には2つの辛味成分が含まれています。
ジンゲロール：生の生姜に多く含まれている辛味成分のひとつです。
ショウガオール：生の生姜に含まれる、ジンゲロールが加熱・乾燥によって変化したものです。

楽しみ方いろいろ

そのままでも割っても、濃さは好みで。



Cold

炭酸で
豆乳で

Hot

お湯で
紅茶に
ミルクで

Liquor

サワーに
ビアカクテルに

Eat

お肉のソースに
アイスクリームに

発酵って？

発酵は酵母などの微生物の働きにより、糖質やタンパク質、デンプン等を分解して成分が作られることです。食べ物を発酵させると、栄養価にも変化が起きたり、さらに「香り」や「旨み」の面でも独特の風味が生まれます。発酵食品を上手に取り入れる食生活をおすすめします。

植物性乳酸菌って？

発酵のやさしさシリーズに使用している乳酸菌は、長野県木曾地方の伝統食「すんき漬け」由来の乳酸菌です。
すんき漬けは、木曾地方だけで400年以上も前から伝統食として作られている赤カブ菜を使った全国でも珍しい「無塩」の漬物です。長野県の「味の文化財」にも認定されています。
※乳酸菌自体に風味などはついておりません。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/hakkonoyashisa/>

