

乳酸菌植物 醗酵の力

天然素材を凝縮した
醗酵の力が
あなたをサポート。

現代の食事において、発酵食品を摂取することが難しくなっています。乳酸菌植物醗酵の力は、自然の恵みである多種類の果物や野菜から抽出したエキスを乳酸菌などの微生物の力を借りて長期発酵した発酵食品です。



長年の経験による匠の技

ゆっくりと時間をかけて自然の力を引き出す、手作業を中心としたこだわりの製法を大切にしています。

厳選された
70種類
以上の
原料を使用



毎日を元気に!!

【お問い合わせは】



元気・勇気・夢・感謝
株式会社 元気プロジェクト
<http://www.genki-project.co.jp>

〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8

日本人が伝統的に 取り入れてきた発酵食品

戦前の日本人の食事は、日の丸弁当や沢庵とご飯だけというよう
な、極端におかずの量が少ない食事でした。それにもかかわらず、
身体は丈夫で持久力もありました。その秘密が「発酵食品」にある
と知っていましたか？ 味噌や醤油、梅干、漬物などの発酵食品は、
日本の保存食として代々受け継がれてきた伝統的な食品です。今
は十分に食べているでしょうか？

これからの発酵食品の摂り方

今の生活で、自分で味噌を作る、漬物をつけることなどはなか
なできません。

日本人の伝統食を新しい形で摂っていきませんか？

原材料と製法にこだわった 「乳酸菌植物醗酵の力」

厳選された原材料

野生のヤマモモ、アケビ、オオバコ、スギナ、ヨモギなどの原料は、従業員が自ら採取し、シ
イタケ、ダイコン、キャベツ等は自家栽培又は契約栽培農家で作られています。70種類以
上の果実類、野菜・根菜類、きのこ類、海藻類など厳選されたものだけを原材料として使用
しています。

厳選された70種類以上の原料を使用



●黒砂糖
●ブルー
●ヨモギ
●大豆*
●オリゴ糖
●イチゴ
●リンゴ
●ブドウ
●モモ
●ミカン
●ユズ
●柿
●シソ
●カボチャ
●レイシ
●ダイコン
●日本山人参
●ホウレンソウ
●ニンジン

●ケール
●大麦若葉
●モロヘイヤ
●コンブ
●玄米
●スイートコーン
●キウイ
●キンカン
●シイタケ
●米ぬか
●トマト
●レモン
●ココア
●キクラゲ
●ワカメ
●ヒバマタ
●根コンブ
●ブルーベリー
●キュウリ

●アケビ
●ヤマモモ
●アカメガシワ
●オオバコ
●クマザサ
●スギナ
●ビワの葉
●キャベツ
●マイタケ
●ヒジキ
●ナスビ
●小松菜
●セロリ
●ナシ
●ピーマン
●ゴーヤ
●チンゲンサイ
●ウメ
●レンコン

●ウコン
●イヨカン
●ビタミン菜
●イチジク
●ヤマブドウ
●ゴボウ
●ブロッコリー
●ショウガ
●カリ
●パセリ
●アスパラガス
●セリ
●キイチゴ
●ミツバ
●ミョウガ
●グミ
●ブラックベリー
●冬イチゴ

※遺伝子組み換えではない

発酵に適した環境

「乳酸菌植物醗酵の力」は、岡山県
中央部の吉備高原に位置する工場
で3年半以上の歳月をかけて発酵
されています。豊かな環境の下、自然
の恵をいっぱいを受けています。

賀陽工場

標高300メートル以上の山々に囲まれ、
夏季の気温も30度あまりの立地
条件の発酵に適した環境です。



乳酸菌植物醗酵の力

●内容量：30g 希望小売価格 ￥4,200+税

■栄養成分表示 / 100g当たり

エネルギー	386 kcal
たんぱく質	8.0 g
脂質	5.8 g
炭水化物	75.5 g
ナトリウム	192 mg

●お召し上がり方

4粒～6粒を目安に水かぬるま湯で飲むか、
又はそのまま嚼んでお召し上がりください。

●ご注意

※開封後はなるべく早くにお召し上がりください。
万一体質に合わない場合は、一時ご使用を中止し
てください。

※天然の原料を使用しているため、多少色などのバ
ラツキがございますが、品質には全く問題ありま
せん。

「じっくり・丹念」製法

機械に頼らず手作業を中心にひと作業ごとに心を込めて製造しています。発酵は乳酸菌な
ど微生物の働きによるもので、自然と人にやさしい製法を採用しています。