

BCAA 新成分!
野草源酵素®

薩摩産黒酢使用

元気の

黒酢

バーモントα
プレミアム

Premium



良い酢づくりには欠かせない自然の水と、
恵まれた気候をもつ鹿児島県福山町で
伝統的な手法によって、一年以上じっくり
かめ壺で熟成させてつくりあげた黒酢を使用。
永きに渡る歳月寝かせることにより、
アミノ酸や有機酸・ミネラルをたっぷりと含み
まろやかで芳醇な黒酢に仕上がっています。

7~10倍
希釈用



食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

鹿児島福山黒酢の歴史

鹿児島福山黒酢の歴史は古く、江戸時代後期の1800年ごろまでさかのぼります。

江戸の藩政時代から重要な商業地であった福山町は、黒酢の原料となる良質な米ときれいな湧き水、そして温暖な気候に恵まれており、黒酢造りには最適の町でした。

主説では、この環境に着目した商人竹之下松兵衛により黒酢造りが始められたとされていますが、別説では「山川(鹿児島県指宿市)や日置(鹿児島県日置市)の杜氏が伝えた」「中国大陸から伝わった」とも言われています。

福山黒酢の特徴

福山黒酢は屋外に置かれたアマン壺の中だけで醸造されるため、一般的なお酢よりも長大な醸造期間が必要となります。黒酢に関するJAS法制定後、工場では24~48時間という短時間で造られた商品も黒酢と呼ぶことができるようになりましたが、福山黒酢の平均的な醸造期間は半年から1年と言われています。

酢造りは酒造りから発展したといわれていますが、ワインやウイスキーと同じように長期熟成が進んだ黒酢は味や香りの円熟度が増していきます。そのため福山黒酢は一般的な無色透明の米酢に比べても美しい琥珀色をしており、また香りもよく、味はまろやか、かつ芳醇です。

黒酢の発酵過程



新成分! BCAA

BCAAは筋肉中に多く含まれ、**筋肉で燃えてエネルギーになる**という性質を持っています。近年では**筋肉のコンディションをサポート**することも報告されています。つまり、人が活動する上でカラダに欠かせない大切なアミノ酸です。



新成分! 野草源酵素®

約60種類の野草と野菜・果物類を主とし、キノコ類、穀類、海藻などを加え、有用な微生物と独自の発酵技術によって1年以上発酵熟成させて作りしました。

その他の配合成分

- ヒアルロン酸 ●コラーゲン
- コエンザイムQ10 ●高麗人參

名 称：清涼飲料水(希釈用)		栄養成分表示 1食(20ml)あたり	
原材料名：りんご酢、果糖ぶどう糖液糖、りんご果汁、エリスリトール、米黒酢、植物発酵物、はちみつ、コラーゲンペプチド、高麗人參エキス、ローヤルゼリー、コエンザイムQ10、カラメル色素、クエン酸、トレハロース、香料、甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、アラニン、ビタミンC、ロイシン、バリン、イソロイシン、ヒアルロン酸、ビタミンB6、ビタミンB2、(原材料の一部にやまいも、ゼラチン、大豆を含む)		熱 量	11.8kcal
販売者：株式会社元氣プロジェクト GP 北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8		たんぱく質	0.14g
		脂 質	0g
		炭水化物	4.02g
		ナトリウム	4mg
		ビタミンB2	0.84mg ※1(1.68mg) ※2(152)
		ビタミンB6	0.68mg ※1(1.36mg) ※2(136)
		シ ョ 糖	0g
		エリスリトール	1.2g
		ロイシン	5mg
		イソロイシン	2.5mg
		コエンザイムQ10	1mg
		バリン	2.5mg

使用上の注意 保存料を使用しておりませんので、開栓後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。容器のまま加温・冷凍しないでください。一度うつした原液はもとにもどさないでください。天然物を使用しておりますので、沈殿・変色等を生じることがありますが異常ございません。よく振ってお飲みください。うすめて冷蔵庫に保管した場合は2日以内に飲みきってください。



元氣の黒酢バーモントα プレミアム

[内容量] 1,000ml 7~10倍希釈用

販売価格 **4,800円**+税



食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、
食事のバランスを。

お問い合わせは