

保存料・着色料
不使用 Amaou
Vermont

王様いちごの乳酸菌[®]配合

野草源酵素[®]配合

あまおう
バーモント[®]

福岡県発

ダブル
ブレンド

福岡県
ブランドいちご

あまおう[®]

福岡県 酢づくり
300年以上の歴史

庄分酢



無果汁

「あまおう」は
全農の登録商標です。

福岡県ブランドいちご

あまおう®

福岡県だけで生産されている高級ブランドいちごが「あまおう」です。6年という長い期間をかけて開発された「あまおう」は、大粒で果汁が多く、甘みと酸味が調和した風味の良い味わいとなっています。名前の由来は「赤い」「丸い」「大きい」「うまい」の頭文字を合わせたもので、「甘いイチゴの王様になるように」との意味も込められています。



王様いちごの 乳酸菌®

王様いちごの乳酸菌®は、福岡県高級ブランドいちご『あまおう』由来の世界初の乳酸菌です。産官学連携により、2018年に「あまおう」から乳酸菌を取り出すことに成功しました。「*Lactobacillus plantarum* AMAOU（ラクトバチルスプランタラムアマオウ）」と名付けられ、様々な機能性についての研究報告もなされています。



福岡県発
ダブル
ブレンド

あまおう®
バーモント
に含まれる
主な成分

福岡県 酢づくり300年以上の歴史

庄分酢

三百年以上の歴史のある庄分酢では、一年中、純米酢や醸造酢などの食酢を醸造しています。時代を経た醸造蔵の中には「蔵付き菌」と呼ばれる菌がすみ着いており、その菌が酢を育て、まろやかな味を醸すのです。また、製法は一子相伝とされ、「銘酢製造秘伝左ノ如シ 秘伝代々相続人ヨリ外一切如何ナル場合ト雖モ見スル事無用ノ者也 右子々孫々相守可キ者ナリ」から始まる家伝書が代々の当主に引き継がれています。



野草源酵素® (植物発酵物)

野草と野菜・果物類をはじめ、キノコ類、穀物、海藻などの約60種類の素材を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ました。



名称：清涼飲料水(希釈用)

原材料名：果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、りんご酢、イソマルトオリゴ糖シロップ、はちみつ、いちご果汁、植物発酵物(やまいちごを含む)、乳酸菌粉末(加熱処理)/クエン酸、香料、クエン酸Na、甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、ビタミンB6

内容量：1000ml

保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存してください。

栄養成分表示
1食(10ml)当たり

熱量	19.6 kcal
たんぱく質	0.01 g
脂質	0 g
炭水化物	4.9 g
食塩相当量	0.02 g

●1食10mlを7~10倍にうすめて、1日あたり2食を目安にお飲みください。

●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。一度移し替え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・変色等を生じます。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。



あまおう®バーモント

[内容量] 1,000ml 7~10倍希釈用
標準小売価格 4,800円+税

業務用商品カタログ

販売者

株式会社
元気プロジェクト
GENKI PROJECT

〒802-0979 福岡県北九州市小倉南区徳力新町2丁目18-8

お問い合わせは