

約20倍^{※1}増の生姜を配合 実力派ジンジャー。

「酵素栄養学」では、活力と酵素のパワーは関わりが深いといわれています。

「ハーブザイム[®] 113 グランプロ プレーン」に配合されている量の約20倍に生姜を増量し、さらに体の中から健康をサポートするフレッシュハーブも新たに配合しました。

ファスティングの他、健康と美容をサポートする

「活力」にも注目した高知県産生姜配合のハイクラス酵素^{※2}飲料です。

こんな方におすすめ

- ✓ ファスティング時の栄養補給に
- ✓ ボディメイクのサポートに
- ✓ ファスティングによる健康維持に
- ✓ 体環境が気になる
- ✓ 「寒さ」からくる様々な悩みに
- ✓ 悩みの溜め込みがちをスッキリしたい
- ✓ ファスティングを試したい

高知県産 「黄金生姜」を使用

“活力”サポートの薬味野菜・高知県産「黄金生姜」等を増量配合
生姜は昔から様々な食効の目的を持つ薬味野菜として食されてきました。近年美容や健康を気にかける女性のライフスタイルとして、寒さに負けない体作りが注目されています。生姜の辛味である3つの成分「ジンゲロン」「ジンゲロール」「ショウガオール」は芯から体をイキイキと活性化する特性を持ち、しなやかに健康的なボディメイクをサポートする植物原材料です。

リズムや食事などをサポートする10種類のフレッシュハーブを発酵



ハラペーニョ マスタードグリーン チャービル セイヨリー ルッコラ アップルミント イタリアンパセリ レモングラス チャイブ タイム

「ハーブザイム[®] 113 グランプロ ジンジャー」の植物原料 全113種類

- 1.青パパイア 2.アズパラ 3.甘藷 4.イチゴ 5.いちじく 6.いよかん 7.インゲン 8.うり 9.えのきたけ 10.えりんご 11.大葉 12.おくら 13.かいわれ 14.楠 15.かぶ 16.かぼちゃ 17.カリフラワー 18.キャベツ 19.きゅうり 20.きんかん 21.くまざき 22.クレンシヤ 23.クレンシヤ 24.ユウゴ 25.ごぼう 26.ごぼう 27.小豆 28.ごぼう 29.サツマイモ 30.トマト 31.カニタス 32.しいたけ 33.ししとう 34.しそ 35.ししとう 36.ししとう 37.新米 38.ししとう 39.ししとう 40.ししとう 41.大根 42.たまご 43.たけのこ 44.チンゲン菜 45.とうもろこし 46.トマト 47.かぼ 48.かぼ 49.かぼ 50.かぼ 51.にんじん 52.にんじん 53.にんじん 54.のり 55.パセリ 56.はちまき 57.パセリ 58.バナナ 59.ピーマン 60.ひじき 61.ひじき 62.ごぼう 63.ブロッコリー 64.ブロッコリー 65.ほうろく 66.ほうろく 67.ほうろく 68.アスパラ 69.みかん 70.みずな 71.もやし 72.もやし 73.もやし 74.大豆 75.もやし 76.もやし 77.もやし 78.もやし 79.もやし 80.もやし 81.もやし 82.もやし 83.もやし 84.もやし 85.もやし 86.もやし 87.発芽玄米 88.アマランサス 89.もやし 90.小豆 91.胚芽米 92.発芽米 93.押しもやし 94.黒米 95.はと麦 96.うらち麦 97.もち麦 98.大豆 99.大豆 100.大豆 101.黒豆 102.黒豆 103.黒豆 104.ハラペーニョ 105.マスタードグリーン 106.チャービル 107.セイヨリー 108.ルッコラ 109.アップルミント 110.イタリアンパセリ 111.レモングラス 112.チャイブ 113.タイム

安臭酸不使用 保存料不使用 白砂糖不使用 人工甘味料不使用 着色料不使用 香料不使用

国産の黄金生姜をはじめ、鮮度と産地にこだわった野菜・果物・海藻・キノコ類・穀物・生のハーブを全113種類使用

既存の植物発酵エキス(酵素原料)を使用するのではなく、高知県産の「黄金生姜」等を厳選し、新たにオリジナルの「無希釈^{※3}」酵素原液を開発しました。野菜・果物などの原材料の種類や産地・鮮度、仕込みの順番、発酵菌種、発酵容器、浸透圧抽出のための原料、温度環境、pHと糖度、発酵熟成期間、ダブル発酵の方法、無希釈ポリシーなど、一切の妥協を排しプロ仕様に応じないクオリティを徹底追求しました。

長年「ヒノキ樽」に棲みついた 天然の複合酵素(酵母・植物性乳酸菌)による発酵

ヒノキ樽・伝統製法

ダブル自然発酵

伝統継承された「ヒノキ樽」による“王道”発酵製法



ヒノキ樽には、まず清めの塩が敷かれ、くまざきが敷かれます。そして伝統的に決まった順番で素材を仕込み、紙でフタをして樽で轉り、第一次発酵を待ちます。

第一次発酵、1〜2 有用菌が豊富に酵素原液を透過して養分をじっくり発酵。第二次発酵は、発酵液を絞って抽出し、残った酵素原液を絞ります。



113種類の国産植物に粗糖をまぶし、清めの塩が敷かれくまざきが敷かれたヒノキ樽に仕込みます。



仕込みから約1ヵ月半後、温度環境、pH、糖度を絶妙に調整し、クタクと泡を立て、第二次発酵させます。

国産植物の発酵に人工培養された酵母などは一切加えません。自然の酵母・植物性乳酸菌が生息する「ヒノキ樽」を使用して発酵させる、長年受け継がれてきた伝統的な製法によるものです。酵素は長い期間、発酵・熟成されると成分がアミノ酸化してしまうため、「ハーブザイム[®] 113 グランプロ ジンジャー」は発酵・熟成期間を約2ヵ月とし、若く自然な酵素原液を使用しています。

酵素原液中の「植物性乳酸菌数・酵母数」の検査結果
第三者機関にて、樽の底の部分にある酵素原液に含まれる有用菌数を分析しました。



検査機関一般財団法人 岐阜県公衆衛生検査センター

一切「水」などを加えない無希釈の植物酵素原液

非加水製法

「水」や「オリゴ糖エキス」「麦芽糖エキス」など、かさ増しのため液体を一切加えていない無希釈^{※2}の植物酵素原液です。

「喜界島のさとうきび粗糖」を使用し、浸透圧により養分を抽出



粗糖・浸透圧抽出法

奄美大島の東方に浮かぶ隆起珊瑚礁の島「喜界島」のさとうきび粗糖を使用し浸透圧抽出しています。隆起サンゴ礁のアルカリ性の壤土で栽培されるさとうきび粗糖は、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富で、「コク」と「旨味」があります。

「熱」を加えて煮込まない製法

非加熱製法

酵素は熱に弱い性質のため、発酵・熟成の工程では「水やエキスを加えて煮出す」などの加熱製法は行いません。

飲み続けられる「おいしい味」へ妥協を排し徹底追究

これまでの酵素飲料 発酵臭マスキング技術

は飲みづらいものが一般的でしたが「ハーブザイム[®] 113 グランプロジンジャー」は、極濃原液が高配合されているにも関わらず、香料なども一切使わずに、独特の発酵臭をマスキング。酵素飲料の常識を覆し、飲みやすい真のおいしさを実現しました。

※1 当社比 ハーブザイム[®] 113 グランプロ プレーンの生姜の配合量と比較 ※2 113種類の植物を発酵させる過程で生成された酵素によって熟成された発酵生産物を配合。

※3 水やオリゴ糖エキス、麦芽糖エキス、糊液などの液体を加えて発酵させていないという意味。