

# 酵素原液<sup>※1</sup> 98%極濃配合。

鮮度と産地にこだわった113種類の国産植物を  
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)でダブル自然発酵。  
古くからの伝統製法でつくられた無希釈<sup>※2</sup>の  
植物酵素原液を98%高配合しました。  
プロフェッショナル仕様を極めた  
ハイクラス酵素飲料です。

## 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
- ☑ 加工食品や加熱食品ばかりで心配
- ☑ 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

## 鮮度と産地にこだわった国産の・野菜・果物・ 海藻・キノコ類・穀物・生のハーブを全113種類使用

10種類のフレッシュハーブを発酵



「ハーブザイム」113 グランプロ プレーン」の植物原料 全113種類

1.青リンドウ 2.アズナギ 3.甘藷 4.イチゴ 5.いぶき 6.いんげん 7.アザミ 8.5号 9.えびのき 10.えんどう 11.大葉 12.おくら 13.かいわれ 14.輪 15.かぶ 16.かぼちゃ 17.カラシナ 18.キウイ  
19.きゅうり 20.わかめ 21.くらげ 22.クローバー 23.レンコン 24.ニンジン 25.こま 26.のり 27.小松菜 28.かぶ 29.ササゲ 30.サトウ 31.サユース 32.しいたけ 33.しんじょう 34.しそ 35.  
しめじ 36.じゃがいも 37.春菊 38.しょうが 39.れいし 40.スズナ 41.大根 42.たまねぎ 43.たのめ 44.チンゲン菜 45.とろろ 46.トマト 47.な 48.なす 49.なのはな 50.なめこ 51.ら 52.にんじん  
53.にんにく 54.のり 55.パインアップル 56.はくさい 57.パセリ 58.バナナ 59.ピーマン 60.ひじき 61.ふき 62.ぶどう 63.ブルーベリー 64.プロコウロ 65.ほうれん草 66.ほんかん 67.まいたけ 68.ツツジ  
69.みかん 70.みずな 71.三つ葉 72.みょうろ 73.モロヘイヤ 74.大豆 75.やし 76.モロコシ 77.ゆず 78.ぶどう 79.りんご 80.レモン 81.りんご 82.わかめ 83.わかめ 84.ゆ  
85.ゆかり 86.あめ 87.発芽玄米 88.アワ 89.あまのこ 90.小麦 91.豆 92.あまのこ 93.あまのこ 94.黒米 95.はちまき 96.うす玄米 97.あまのこ 98.大豆 99.青大豆 100.アヒ  
101.黒豆 102.黒ごま 103.黒ごまあめ 104.セジ 105.ローリエ 106.ネギ 107.タイム 108.ディル 109.ペパーミント 110.スイートバジル 111.マヨラム 112.イタリアンパセリ 113.レモングラス

安食香酸不使用 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

※1 113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発酵された発酵生産物を配合 ※2 水やオリゴ糖エキス、麦芽糖エキス、樹液などの液体を加えて発酵させていないという意味

## 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

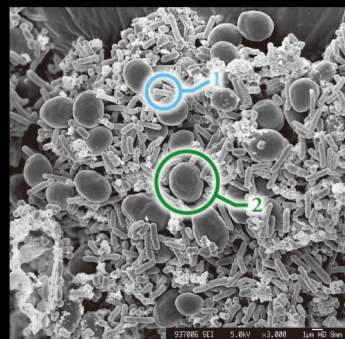
ダブル自然発酵

### 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、まず清めの塩が撒かれ、くまざさが敷かれます。  
そして伝統的に決まった順番で素材を仕込み、紙でフタをして経て締め、第一次発酵を待ちます。

第一次発酵、1~2 年用発酵が豊富な酵素発酵を  
過期で美分をししく 成期間を経て仕上げます。



ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーンを撮影した  
電子顕微鏡画像  
1. 113種類の国産植物由来の乳酸菌  
2. 113種類の国産植物由来の酵母

「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーン」  
を撮影した顕微鏡画像に見られるよう  
に、113種類の植物がもつ「酵母」「乳酸  
菌」が、微生物が棲みつくヒノキ樽の環境  
によって、さらに増えていることがわか  
ります。酵素は長い間発酵させると成分が  
アミノ酸化してしまうため、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。



113種類の国産植物に粗糖をま  
ぶし、清めの塩が撒かれくまざさが  
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、ブクブク  
と泡を立て、第二次発酵させます。

### 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、かさ増しのための  
液体を一切加えていない無希釈の植物酵素原液です。

## 「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。

## 「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。

## 飲み続けられる「おいしい味」へ 妥協を排し徹底追究 発酵臭マスキング技術

これまでの酵素飲料は飲みづらいものが一般的でしたが  
「ハーブザイム<sup>®</sup> 113 グランプロ プレーン」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。

## 98%が植物酵素原液 極濃98%原液

一切「水」を加えずに、生の植物を自然発酵させた酵素  
原液を98%高配合。(2%は、レモン・ユズ・梅などの果汁)

植物発酵液  
〔酵素原液〕 98%

果 汁 2%

〔レモン濃縮果汁、ユズ果  
汁、ブルワ濃縮果汁、梅  
エキス、リンゴ濃縮果汁〕

果汁2%

98%  
酵素原液

他の液体  
エキス  
リンゴエキス  
梅エキス  
ブルワエキス

酵素原液

水を加え  
た濃縮果汁  
植物エキス

ハーブザイム<sup>®</sup> 113  
グランプロ  
〔希釈タイプ〕

一般の発酵ドリンク  
〔加水・加熱タイプ〕