

ジンジャーをベースに 全113種類の国産植物を、 多くの有用菌が棲みついた ヒノキ樽でダブル自然醗酵。

※保存用に乾燥させた植物は使用しておりません。

保存料・着色料・香料不使用

巡りや温めをサポートする

生姜 (ジンジャー)



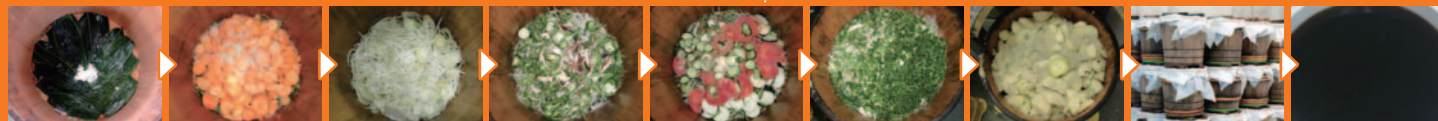
生姜は昔から様々な食効の目的を持つ薬味野菜として食されてきました。肥満の要因のひとつである「冷え」対策には、根本的に体を整えるダイエット法が不可欠になります。生姜の辛味である3つの成分「ジンゲロン」、「ジンゲロール」、「ショウガオール」は、巡りと温めをサポートするなどの特性を持ち、体を健康的に整え、芯から温めるダイエット法の目的に適した代表的な植物原材料といえます。

巡りや消化などをサポートする10種類の天然ハーブを醗酵



ハラペーニョ マスターグリーン チャービル セイボリー 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

伝統承継された「ヒノキ樽」による“王道”醗酵製法。 Nouvelle route royale.



ヒノキ樽には、まず清めの塩が撒かれ、熊笹が敷かれます。

そして伝統的に決まった順番で素材を仕込み、紙でフタをして紐で縛り、第一次醗酵を待ちます。

第一次醗酵。1〜2週間 有用菌が豊富な酵素原液を
で養分をじっくり抽出。採取、原液は第二次醗酵、熟
成期間を経て仕上がりします。

「酵素ファスティングダイエット」に最適な世界オンリーワンの“代謝系”酵素原液

原料メーカーが所有する既存の植物醗酵エキス(酵素原料)を使用するのではなく、世界オンリーワンのオリジナル【無希釈※】酵素原液を新規開発し、1本(500ml)に高配合。野菜・果物などの原材料の種類や産地・鮮度、仕込みの順番、醗酵菌種、醗酵容器、浸透圧抽出のための原料、温度環境、pHと糖度、醗酵熟成期間、ダブル醗酵の方法、無希釈※ポリシーなど、プロ仕様に恥じないクオリティを一切の妥協を排し徹底追求しました。

※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醗酵させていないという意味。

醗酵に使用する原材料は 国内の産地まで特定

ハーブ・野菜・果物等は、日本国内の生産県までを特定し、厳格なトレーサビリティ管理を実施しています。

トレーサビリティ管理



放射性物質
分析試験実施

◀[検査機関]
無添加食品販売
協同組合

活力溢れる若い酵素を使用

約2カ月間、醗酵〜熟成させた活性力の高い若い酵素を使用します。ワイン等は、長く熟成させたものが良いといわれますが、酵素の場合、長く熟成させるほど有用成分がアミノ酸化してしまい、酵素本来の活性は弱く
なると考えております。

ダブル自然醗酵



仕込みから約1ヶ月半後、温度環境、
pH、糖度を絶妙に調整し、ブクブクと白
い泡を立たせ、第二次醗酵させます。

飲み続けられる「おいしい味」へ妥協を排し徹底追求

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 113 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、独特の醗酵臭をマスキング。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。

醗酵臭マスキング技術

【お召し上がり方】栄養補助飲料として、計量カップで20mlを目安に1日1〜2杯程度をお召し上がりください。
【アレンジドリンクの作り方】希釈する場合は、約5倍量の水で割りレモンなどの柑橘系の果汁を少し加えて飲むこともおすすめです。また、炭酸水で割って、レモンやライムを少々加え、ダブルの「キレイ」を目指す「ビューティースパークリングドリンク」などいかがでしょうか。 ※お湯等の熱いものとは混ぜないでください。

■お申し込み・お問い合わせは

一切「水」等を加えない無希釈の植物酵素原液

「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は一切加えていない無希釈※の植物酵素原液です。

非加水製法

「熱」を加えて煮込まない製法

酵素は熱に弱い性質のため、「水やエキスを加えて煮出す」加熱製法は行いません。

非加熱製法

「粗糖」による浸透圧を利用してエキス抽出

上白糖や麦芽糖エキスなどは使用しません。ミネラルが豊富な「粗糖」にこだわり使用しております。

粗糖・浸透圧抽出法

発売元：株式会社エステプロ・ラボ URL <http://www.esthepro-labo.com>

【サロ専売品】本品は、エスティックサロシステム(株)の技術効率をサポートする目的で開発されたプロセスの製品です。 HZ113PG_201208
「ハーブザイム」は株式会社エステプロ・ラボの登録商標です。