

腸内環境を整える お米でできた飲む美容液

糀しずく

-HANA NO SHIZUKU-

古来より甘酒は町人のあいだで広く親しまれ、身近な栄養食品として生活に摂り入れられてきました。

腸内環境を整え、免疫力を高め、内面からの美しさを維持するためには、各々の身体に適した伝統食、日本人の場合はとりわけ味噌や甘酒をはじめとした麹菌を摂り入れるのが理想とされています。

甘酒は豊富な酵素やビタミンB群、必須アミノ酸全種類をはじめ、化粧品にも配合されているコウジ酸やビタミンK、また生きた植物性乳酸菌や酵母菌、麹菌など善玉菌の宝庫です！

加熱殺菌、真空処理され、常温で流通している甘酒には善玉菌などの有益な成分がほとんど期待できませんが、糀まつりのオリジナル商品「糀しずく -はなのしずく-」は、独自製法により、善玉菌の働きと保存性を両立させています。

さらに、抵抗を感じる方が多いお米の粒感を取り除き、わずかなレモンの香りと酸味を加えることにより、世代を問わず、またシーンを選ばず、気軽に日常にとりいれていただける、フレンドリーなドリンクに仕上げました。

美容と健康を考え、糀まつりが丹精込めて作った「糀しずく -はなのしずく-」を、是非ご賞味ください。

- 名称：甘酒 ● 内容量：90ml
- 原材料名：米麹、米、レモン（原材料は全て国産）
- 保存方法：要冷蔵（4℃以下）
- 製造者：糀まつり 中川慎理 埼玉県北葛飾郡杉戸町堤根4425-1
- 販売者：あたり商会 高濱純 埼玉県南埼玉郡宮代町笠原2-2-7
- 本製品は麹菌で自然発酵させてあります。本製品は生ものため賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。
- 仕込みの時期やご購入後の保存状態により味や風味が変化することがあります。
- 内容成分が沈殿したり米粒が残留している場合があります。

