

続けるほどに
カラダ健やか

セイエイ

安心の国産・・・信頼の歴史
植物発酵エキス飲料



60 数種類の
野菜・果実・海藻と
10 数種類の
民間植物を使用！
安心・安全・国内産！

原材料

大和酵素の原料には新鮮で旬な国産100%の野菜、果物、穀物、キノコ類、海藻、民間植物を約70種類以上も使用しています。

そして黒糖、粗糖、麦芽糖、ブドウ糖、オリゴ糖などさまざまな糖質をバランスよく使用しています。



品質管理

製造元の大和酵素忠岡工場は「原材料GMP」と「製品GMP」の適合認証を取得しました。食品の安心・安全の重要性がますます高まっている昨今、品質管理体制をしっかりと整備することが必要不可欠です。私たちは高品質の製品を常に提供し、お客様の幸せと健康づくりに貢献できるよう、これからも精進してまいります。



1200ml ￥6,500 + 消費税

製造工程 10 STEP

こだわりの素材を厳選することから始まり、出荷まで全て社内で行う、大和酵素の製造工程。受け継がれてきた伝統とともに、独自の技術とノウハウで優れた商品づくりに取り組んでいます。

無農薬・減農薬の原料。旬の野菜、果物、穀物、きのこ類、海藻、民間植物などをバランスよく使います。



1

2



原料を厚さ5mm位に裁断し、糖質をバランスよく加えます。糖分による浸透圧を利用することで、水を一切使わずに原料の酵素・成分をエキスとして抽出します。

大和酵素伝統の「醗」には、麹菌や乳酸菌、酵母などさまざまな有用微生物がたくさん入っています。「醗」を加えて醗酵スタート。



3

4



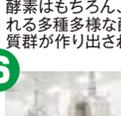
10~14日ほどの完全発酵。昔ながらのヒノキの樽、そして最新鋭の工場ではステンレスのタンクも使用。植物原料の酵素と有用微生物の共同作業で、素材の持つ酵素はもちろん、醗酵過程で生み出される多種多様な酵素、そして有効な物質群が作り出されていきます。

低温タンクで3か月から6か月じっくりと熟成させていきます。短期熟成によりフレッシュな微生物と酵素に仕上がっていきます。多くの香味成分は、この段階で作られます。



5

6



梅や民間植物など限られた時期にしか採れない原料や海藻エキスなどをブレンド。防腐剤や品質安定剤は無添加です。

クラス100のクリーンルームで自動充填。瓶の重さも自動で計測し、均一に酵素の量を充填します。



7

8



異物混入がないか、入念に検品しています。

ラベルを貼って、化粧箱に入れると、製品の出来上がりです。(画像は本草酵素)



9

10



理化学・微生物学に基づいた検査を厳格に行っています。

完全発酵・短期熟成

弊社では長期の熟成はしておりません。長期熟成をすると、多種類の植物原料由来の有効成分や、酵素、ビタミン、ミネラルなどが微生物の栄養として消費されてしまいます。結果として長く熟成されると微生物だけがたくさん残ってしまいます。また、微生物も歳をとりますので、フレッシュな微生物や酵素は期待できません。大和酵素では新鮮な酵素をお届けするため、最適な期間で熟成させています。

1



2



大和酵素伝統の「醗」を加えて発酵スタート。10~14日間完全発酵させます。

3



完全発酵後、3ヶ月~6ヶ月の「短期熟成」を行います。

検査

※放射能検査結果

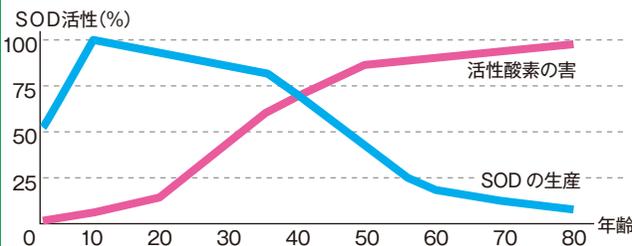
昨今、食品の安心・安全への関心がますます高まってきております。大和酵素では、残留農薬や放射性物質の検査も行っております。



飲み方

約40~50mlの酵素原液をお好みで、40℃くらいの温湯(お風呂くらいの温度です)で3倍~4倍に薄めてお飲みください。(※注意: 60℃以上の熱いお湯を混ぜると酵素が壊れてしまいますので、必ず水または温湯でお飲みください。)健康維持ですと1日1杯、体質改善などが目的の場合は1日3杯くらいを目安にお飲みください。

SOD (スーパーオキシドジスムターゼ)



SOD (スーパーオキシドジスムターゼ)は活性酵素を除去する酵素の一つです。35歳を過ぎたあたりから急激に体内のSOD生産量が減りはじめます。SODが減り始めるということは、活性酵素に攻撃されても防御する術がなく、身体が酸化してしまいます。



やまと酵素 Crest 株式会社

〒730-0042 広島市中区国泰寺町2丁目5-7
TEL 082-249-0577 FAX 082-249-0619

<http://c-yamatokouso.com>

お問い合わせ