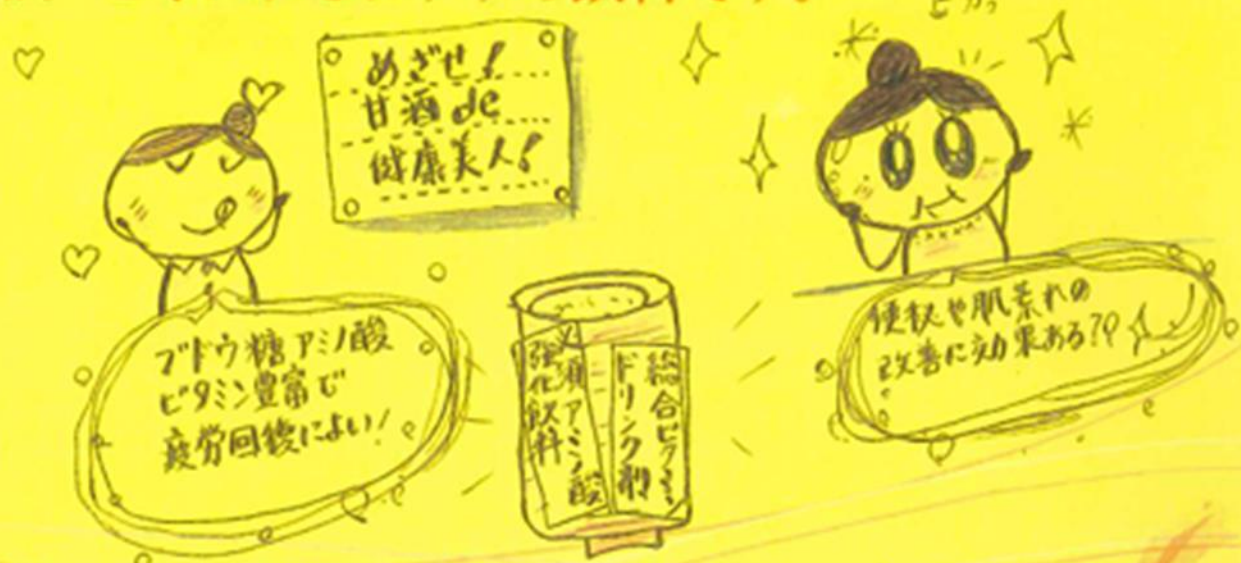


免疫力をアップする飲む点滴

米こうじ甘酒

アルコール
0%

日本伝統の発酵食品「米こうじ甘酒」は砂糖不使用で、ブドウ糖、ビタミン類、アミノ酸が豊富な“飲む点滴”と呼ばれるおすすめ飲料です。



もち米で作った甘酒です
ぜひ賞味あれ〜♪

飲む点滴 1日 100~200ml 程度



甘酒には、こうじ菌の酵素の働きで甘味を生み出してつくる「米こうじ甘酒」と、酒粕に水を溶かして砂糖を加えてつくる「酒粕甘酒」の2種類があります。

そのうち古くからつくられていた日本伝統のものは「米こうじ甘酒」で、酵母によるアルコール発酵が起こる前の飲み物なのでノンアルコール、お子様でも安心して飲めます。また、砂糖不使用なのに、ふくよかな自然の甘味とうま味があり、飲みやすく、ブドウ糖が20%を軽く超えて入っていて、必須アミノ酸を強化します。特筆すべきは、ビタミン類が溶け込んでいて、その吸収率は90%以上、サプリメントを飲むよりも断然よいのです。さらに、こうじ由来の食物繊維やオリゴ糖が豊富に含まれているので、甘酒は腸内環境を整え・抗酸化作用・免疫力アップなどの健康効果が期待できる「飲む点滴」と呼ばれる飲み物です。

管理栄養士がオススメする発酵食

おいしく免疫カアッパ!

砂糖不使用

定番の

こめ

こうじ

米麹甘酒

フルーティな

くろ

こうじ

黒麹甘酒

便秘改善!

美肌効果!

ノンアルコールでお子様も安心

単品300円 セット200円