

『健康美人』について

『健康美人』は、野草を中心に野草、果物、海藻など 91種類もの原材料を、1年～1年半、陶製の釜でじっくり発酵熟成。そしてその後、非加熱で濃縮させて作った 酵素エキスです。

酵素の健康食品も巷にいろいろありますが、『健康美人』なら、
特長は スバリ 3つ

1. バッフルな原材料

『健康美人』は原材料に山野に自生する野草、野草や果物、海藻、雑穀などを使っています。野草や果物は野草でビタミン、ミネラル、たんぱく質のほか他の植物にはない豊富な成分がたくさんあり、力強い野生的なパワーがいっぱい！ このような自然の生命力の秘めた野草に野草、果物、キノコ、海藻、雑穀などの自然の恵みを加えて、じっくり発酵熟成させた酵素原液なのです！

ピーナツなどを含めて
チキンの卵のペジタリアンに
OK!!

...さらに!!!

オリエンタルシタリパンのオ
にも安心して召し上がる
ように、『五臓』といわれる
肝臓、心臓、脾臓、肺臓、
腸胃腸はオオキチから
採っております。



2. かなめのカメ

『健康美人』もお酒や味噌のように発酵食品です。発酵食品のいいところは発酵させるのが命。そこで要の成分になってくるのが発酵熟成させる時の器です。同じ材料、同じ要領で発酵食品を作っても、その器が、ガラス製の、ホウレン、陶製のカメが...では、発酵の促進度合いが全く変わってくるのです！

『健康美人』は陶製のカメを使っています。カメには独特の通気性があるため、カメの中の原材料は、静かに呼吸しながら、じっくり丁寧に発酵熟成していきそうです。

また、カメの原材料の土には、天然イオンが発生する鉱石が含まれているため、カメの中でイオンが溜まり

とびり、中の発酵エキスを!
自然に栄養分されるそうです!

このように、『じっくりと発酵熟成』が進み、旨味も豊かで、有益成分もふりまきだされ、『健康美人』がつくられていくのです...♡

15分... 24時間...
熟成を進ませ、
40分 時々 30分
20分 時々 10分
10分 時々 5分
5分 時々 2分
2分 時々 1分
1分 時々 0.5分

