

「野草野菜発酵原液」 ユアラーゼ®

こんな方におすすめします

- 食生活が気になる方
- 美容に気をつけている方
- 健康が気になる方



- 原材料
- 野草類 / アカザ・アカメガシワ・アマチャヅル・イチヨウの葉・ウコギ・ウコン・エゾウコギ・エビスグサ・オオバコの葉・オトギリソウ・カキドオシ・カワラケツメイ・カンゾウ・キダチアロエ・クコの葉・クコの実・クマザサ・ケイヒ・コナラ・スイカズラ・スギナ・タンポポ・ツチアケビ・ツユクサ・ツルナ・ドクダミ・ナルコユリ・ナンテンの葉・ハトムギ・ハブソウ・マタタビの木・マツ葉・ヨモギ
 - 野菜類 / カブ・キャベツ・キュウリ・ゴボウ・小松菜・椎茸・大根・玉ネギ・トマト・ナタ豆・ニラ・人参・ニンニク・パセリ・馬鈴薯・ブロッコリー・ホウレン草・舞茸・モヤシ・山芋・レンコン
 - 果物類 / パイナップル・パパイヤ・リンゴ・レモン
 - その他 / 貝化石・昆布
 - 糖類 / オリゴ糖・黒糖・蔗糖
- ※予告なしに原材料の一部を変更する場合がありますので予めご了承下さい。



大自然に育まれた33種類の野草、新鮮な野菜、果物合わせて60種類以上の原材料を1年以上かけ発酵熟成させて造っています。音楽を響かせた作業場でほとんどが女性による手作業で造っています。

また、休み無く毎日攪拌作業をしています。これは空気を好む菌が表面側に空気を嫌う菌が底で活性しており、安定した良い製品を造るのに毎日攪拌する工程は欠かせません。



お召し上がり方

- 栄養補助食品として添付の計量カップ一杯（約25ml）を目安にお召し上がり下さい。
- 原液をそのまま、または、水などで2~3倍に薄めたり、黒酢、果汁、ヨーグルトなどと混ぜてお好みの味でお召し上がり下さい。
- 沈殿物は原料由来の成分ですので軽く振り混ぜてお召し上がり下さい。

発酵食品の良い所

- ◎ 微生物の働きにより栄養素が消化・吸収されやすく体に優しい食品になります。
- ◎ 発酵食品を毎日継続して食べることにより、お腹の中の腸内環境を整えます。

●昔ながらの伝統製法●

新鮮な野菜・果物を洗浄してからスライスします



糖類と善玉菌を加えて発酵・熟成させ(毎日攪拌)原液の完成



野草を熱水抽出しその野草エキスと野菜果物の原液を混合します



混合した液を発酵(毎日攪拌)させ、その後静置熟成させます



心を込めて「ユアラーゼ」の完成です!!

取扱店



製造者 / 株式会社ミヤトウ野草研究所

本社工場 / 〒944-0020 新潟県妙高市工団町7番7号7
TEL 0255-73-7189 FAX 0255-72-3842
URL <http://www.miyatou.co.jp/>