

果醱 実醱

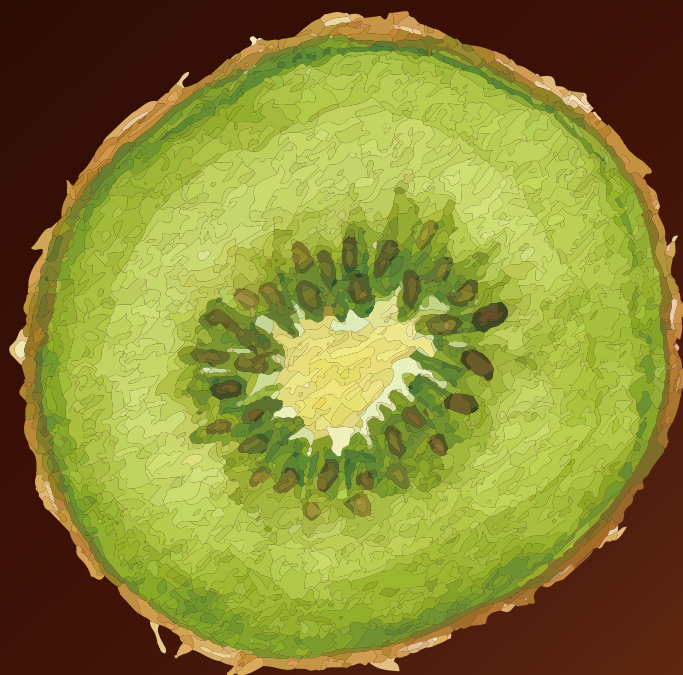
醱酵果実とは、厳選された福岡県産果実を醱酵させた食品です。美容やダイエットに人気のキウイ・イチジクを沖縄県産黒糖で単品抽出醱酵、日本の伝統的な食文化である醱酵食品で美容と健康をサポートします。

- 福岡県産果実
- 沖縄県産黒糖使用
- 安心品質



キウイ醱酵エキス

栄養素充足率スコアがトップクラスのスーパーフルーツ。グリーンキウイ1個でバナナ3本分の食物繊維を含みイチゴを超えるビタミンCを含み、69mg/100g (ビタミンC成人一日摂取目安100mg) 栄養価が高いため果実の女王ともいわれ女子力アップのフルーツとして注目度もあがっています。タンパク質分解酵素(アクチニジン)で消化を促進して、食物繊維、ビタミンC、カリウムのかで身体の中も外もキレイに肥満防止ホルモン「アディポネクチン」も話題になっています。福岡県産のキウイを手間隙かけて追熟したものだけを単品で醱酵したエキスです。



いちじく醱酵エキス

福岡発!プレミアムいちじく「博多とよみつひめ」は糖度16~18度とイチゴに比較すると約2倍の甘さが味わえる高糖度のいちじくです。古くから「不老長寿の果物」といわれる栄養価の高い果物で水溶性食物繊維ペクチン、タンパク質分解酵素フィシンや、葉酸などの働きで、身体の内側からキレイに導きます。女性ホルモン類似物質の「植物性エストロゲン」を含み、まさに女性の味方ともいえるフルーツで、他にもカリウム、カルシウム、ポリフェノールを多く含む国産のスーパーフードです。高級なフランス料理などでも人気の食材であるフルーツを単品醱酵。今、話題の妊活にも相性のよい醱酵エキスです。

