

健康と美を応援する酵素ドリンク

植物エキス発酵液

健美麗

けんびれい



健美麗の発酵原液は、国産 66 種類の新鮮素材を使用。砂糖を一切使わず 2～3 週間【乳酸発酵】を行います。それから酵母と発行させるための必要最低限のブドウ糖などを加え、約 2 カ月間かけて【酵母発酵】させます。その後冷蔵庫の貯蔵タンクでオリを沈めながら、約 6～12 か月間長期熟成させます。このように手間暇かけた 2 段階発酵の技術が、有用成分をたっぷり含んだ植物エキス発酵液を生み出し、低カロリーで口当たりもよく美味しく仕上げました。

植物エキス発酵液 健美麗ができるまで。



厳選された66種類の野菜・果物・キノコ・海藻などの栄養素を余すところなく



砂糖漬けにしない 低カロリー飲料

砂糖漬けにせず最小限のオリゴ糖を使用しています。従来の酵素飲料に比べて糖度が約半分。低カロリーの酵素飲料です。

二段階発酵で 栄養素が豊富

「乳酸菌」と「酵母菌」による二段階発酵で、長期間発酵熟成。発酵過程で、作り出される発酵産生物質が豊富に含まれています。

66種類の旬の 天然素材を使用

新鮮な野菜・果実・きのこ類など66種の天然素材を原料として使用。発酵エキスには、原材料の栄養素が余すところなく含まれています。