

植物の恵みを元氣とキレイに。



Plant fermentation 288 植物発酵 288

植物発酵288は、野菜・フルーツ・健康素材など288種類の素材をじっくり発酵熟成させた植物発酵エキスとお米由来の乳酸菌K-1をアマニ油とともにソフトカプセルに閉じ込めました。

60粒 ¥1,900+税

成分(3粒あたり)

288種の植物発酵エキス末..... 185mg
植物性乳酸菌..... 7.5mg
アマニ油..... 314mg

288種の素材

- アオサ
- イチヨウ葉
- ウコン
- エンメイソウ
- キャツクロー
- 高麗人参
- ゴーヤ
- コンブ
- サラシア
- シナモン
- スタチ
- ドクダミ
- ニンニク
- マカ
- メグスリの木
- ヤーコン
- 洋ナシ
- ルイボス
- 靈芝
- レンズ豆 など



心あたりはありますか



最近ポッコリが気になっている



毎日
すっきりしたい



栄養バランスが
偏っている



美しく若々しくいたい

創業明治9年



株式会社

廣 貴 堂

富山市梅沢町2丁目9-1

ご存知ですか？ 体に欠かせない植物のチカラ。

植物発酵エキス

数多くの植物素材を、最適の条件、熟成期間にてじっくりゆっくと発酵させたエキスです。毎日の健康づくりに欠かせない自然の恵みがぎゅっと詰まっています。

Memo

発酵食品とは

「発酵」とは、微生物の働きによって物質が変化し、人間にとって有益に作用することをいいます。微生物のちからが、元の食材にはなかった味わいや有益な物質を生み出し、栄養成分豊富な発酵食品へと変化させます。

植物性乳酸菌

乳酸菌というと、「乳」に生息しているイメージが強いですが、野菜や米、豆などを発酵させる乳酸菌を「植物性乳酸菌」といいます。植物性乳酸菌は他の微生物と共生したり、栄養が少ないところや高濃度の塩分の中でも生きられるなど、過酷な環境でも生き抜くパワーがあり、たくましいのが特徴です。

Memo

植物性乳酸菌により作られた食品



味噌



キムチ



野沢菜

動物性乳酸菌により作られた食品



チーズ



ヨーグルト



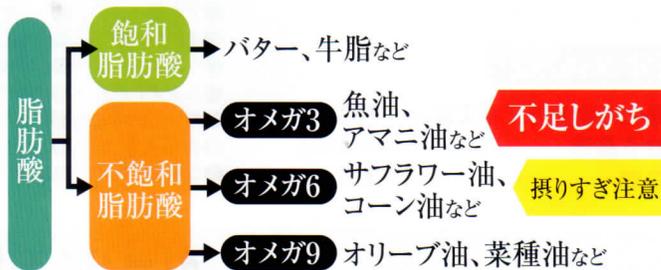
乳酸菌飲料

アマニ油

アマニ油は α -リノレン酸を豊富に含みます。 α -リノレン酸は人間にとって重要な脂肪酸ですが、私たちの体の中では作れないので、食品から摂らなければならない必須脂肪酸です。 α -リノレン酸は、オメガ3系脂肪酸に分類され、体内ではDHAやEPAに変換されます。

Memo

脂肪酸の種類



ご用命・お問い合わせは