



こう ひ げん
麴肥減 GOLD で、健康な毎日を...

古くて新しい

黒酢と

紅麴

鹿児島産「黒酢」のエキスと「紅麴」を基本に、新たに

発酵黒タマネギ・グリーンルイボス

ハーブシールオイル・クロムイースト
 を配合しました。



鹿児島産
 黒酢使用

栄養補助食品

黒酢・紅麴加工食品
 こう ひ げん
麴肥減
 KOUHIGEN **GOLD**



第一薬品工業株式会社

富山市草島15-1

<http://www.d1yk.co.jp/>

W0430

麹肥減GOLDで、健康な毎日を…

良質な黒酢を造るための条件

- 1、温暖な気候
- 2、国産の米
- 3、良質な地下水
- 4、国産の米麹

黒酢の製法は壺の中で、糖化、アルコール発酵、酢酸発酵の3つの発酵が順次進行する世界でも珍しい伝統的な製法。これらの発酵の中で、アミノ酸、ペプチドなどが造り出されます。麹肥減GOLDの黒酢は、良好な風土で育まれた鹿児島産の坂元の黒酢を使用しています。



丹念に造られた坂元の黒酢

黒酢は米麹と米と地下水のみを使用し、一年以上にわたって発酵・熟成させた醸造酢です。春と秋の年二回仕込みが行われます。



黒酢 良質な国産の米を使用し、1年以上にわたって発酵、熟成された醸造酢で、アミノ酸、ミネラル、ペプチドなどが含まれています。坂元の黒酢は、伝統的な製法で造られています。

紅麹 味噌や醤油などの発酵食品に使用される麹菌の一種です。一般の麹と違い鮮やかな紅色をしていることから紅麹と呼ばれます。モノコリンなどが含まれています。

発酵黒タマネギ 特定の条件でタマネギを発酵させたものです。リンゴの約5倍のケルセチン(ポリフェノール)、発酵ニンニクの約10倍のシクロアリニンが含まれています。

グリーンルイボス ルイボスは南アフリカの高地に自生するマメ科の低木です。発酵したルイボスの葉は赤色で、ルイボスティーなどに使われます。グリーンルイボスは発酵前のルイボスの葉で、ルイボス特有のポリフェノール(アスパラチン)を発酵後の約40倍含んでいます。

ハーブシールオイル ハーブシールオイルは、タテゴトアザラシの油を高度精製したものです。DHA、EPAの他に、魚油にはほとんど含まれていないDPAなどの不飽和脂肪酸を含有しています。

クロムイースト クロムイーストはクロムを含有する酵母で、20mg当たりクロム40μgを含有しています。日本人のクロム摂取推奨量(18~49歳の1日当たり)は、男性40μg、女性30μg(2005年版日本人の食事摂取基準)です。

【栄養成分表示】 6粒(2700mg) 当たり

エネルギー	11kcal
たんぱく質	0.82g
脂質	0.26g
炭水化物	1.40g
ナトリウム	7.6mg

【内容成分】 6粒(内容物1800mg) 中

黒酢エキス粉末	360mg
紅麹(モノコリン) 培養粉末	72mg
グリーンルイボスエキス	30mg
発酵黒タマネギ粉末	80mg
クロムイースト	20mg
DPA含有精製ハーブシールオイル	120mg

【お召し上がり方】

栄養補助食品として、1日6粒を目安に水又はお湯にてお召し上がりください。表示の期限内にお召し上がりください。

【保管上の注意】

カプセルに水分がつくと変化することがあります。容器の中のカプセルは、ぬれた手でふれないようにしてください。容器のフタはしっかりと閉めて保管してください。開封後は、なるべく早めにお召し上がりください。

■相談窓口

電話(076)435-5055 午前9時から午後4時30分まで(土、日、祝日を除く)