

# 健康・安心

# 香酢の力

鎮江 三百年の歴史を誇る中国最大の香酢の産地



- 豊かな環境と昔ながらの伝統的技法で  
ていねいに醸造
- ソフトカプセルで  
飲みやすい

鎮江産 栄養補助食品  
**熟成香酢**

取扱特約店



もち米

浸漬

水切り

蒸す

冷却

発酵(酒麴添加)

小麦皮  
添加

発酵(麴添加)

酢下地

攪拌

甕入替

熟成

食塩添加

熟成

製酢

静置沈澱

調整

加熱  
(100℃、4分間)

検査

充填

液体製品

# 鎮江産 熟成香酢

栄養補助食品

鎮江は、三百年にわたる歴史を誇る中国最大の香酢の産地です。「鎮江産 熟成香酢」は、この豊かな環境と昔ながらの伝統的技法で、熟練した職人がじっくりと時間をかけ醸造された香酢を原料とし、ソフトカプセルで仕上げ、お召し上がりやすくなっています。

## 熟成香酢

中国黒酢(香酢)は厳選されたもち米と、麦胚芽を原料に、伝統的な製法のカメを使って、自然発酵させゆっくり熟成させて作ります。アミノ酸、各種ビタミン等が豊富に含まれます。

## 紅麴粉末

ベニコウジは米に紅麴菌を植菌して発酵させたもので、中国や東南アジアで古くから食品として使用されてきました。

## 米胚芽油

米胚芽の栄養を豊富に含んでいます。

## 体のたんぱく質をつくる大切なアミノ酸

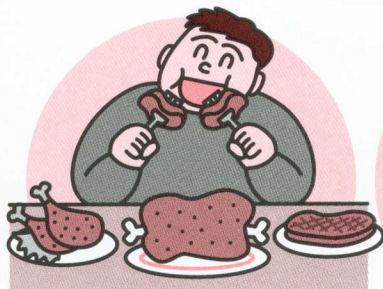
体を構成しているいろいろな種類のたんぱく質は20種類のアミノ酸の組合せでつくられています。アミノ酸のうち8種類の必須アミノ酸は体内で合成できず、食べ物から摂取する必要があります。

商品名：熟成香酢

名称	香酢加工食品	●栄養成分(1球当り)
原材料名	内容液：米胚芽油、鎮江香酢濃縮末(小麦を含む)、紅麴粉末、ミツロウ、グリセリン脂肪酸エステル、ビタミンE 被包材：ゼラチン、グリセリン、カラメル	エネルギー：3.67kcal たんぱく質：0.16g 脂 質：0.27g 炭水化物：0.15g ナトリウム：0.88mg 水分：0.03g 灰 分：0.01g
内容量	47.58g〔1粒の重量610mg×78粒〕 (1粒の内容容量420mg)	
保存方法	高温・多湿及び直射日光を避け、常温で保存してください。	

●お召し上がり方…1日2～3粒を目安に、水又はぬるま湯でお召し上がりください。

## こんな方におすすめ!!



太りぎみや、  
偏った食事をされている方に



毎日の  
健康維持に



美容と健康を  
心がける方に



販売者

明治製薬株式会社 RM  
富山県滑川市中川原77