

素材のチカラを最大限に活かす大和酵素の配(もと)を使って発酵熟成

伝統の配
2ヵ月~1年

短期熟成

大和酵素伝統の配

セイエイ特醸 植物発酵エース

麹菌
酵母
乳酸菌

など含有

- ・健康的に生活したい
- ・元気に働きたい
- ・妊娠中、産後の栄養が欲しい
- ・いつまでも美しくいたい
- ・生活習慣に不安がある
- ・野菜が不足している
- ・毎日々スツキリしたい
- ・寒さが気になる
- ・ダイエットをしたい

《このような方におススメ》

SEIEI TOKUJYOU

Fermented plant extract
Yamato Enzyme Crest



- 葉菜類
- 根菜類
- 果菜類
- 果実類
- 豆類
- キノコ類
- 穀類
- 海藻類
- 国産 民間植物

100%
100種類以上の

植物原料をまるごと使用

素材の持つ栄養や健康力を最大限に活かすため、皮や種まで余すところなく使い切りました。

黒糖
粗糖
麦芽糖
オリゴ糖
てんさい糖
ブドウ糖など
糖質をバランス良く使用

- 防腐剤
- 人工甘味料
- 香料
- 不使用
- ビタミン
- ミネラル
- ポリフェノール



1200ml
本体価格7,200円
(税込7,776円)

期間：5月21日～7月末まで

第三者機関からの認定を取得している工場です



健康食品
GMP
適合認定

本製品は、原料の入庫から製造、出荷に至る全ての過程において「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるよう、GMP認定の大和酵素株式会社 恵岡工場で製造されました。



やまと酵素 Crest 株式会社

代理店：自然食品専門店 和楽屋

1.カラダの消化負担が少なく、消化吸収されやすい

伝統の配

植物発酵エキスとは？

大和酵素独自の技術と伝統の配りで発酵させた

麹菌 酵母 乳酸菌

植物原料を分解し
低分子化

有用微生物や酵素

私たちのカラダで吸収されやすい状態になる

発酵や熟成の過程で、微生物や酵素が細胞壁をバラバラにしてくれるので、素材の中に閉じ込められていたポリフェノールや他の栄養を効率よく取り出してくれます。

2.有用微生物が作り出す発酵産物や菌体の栄養も同時に補給

普段の食生活ではなかなか難しい成分

+普段の食事にプラス

有用微生物の活動により、ビタミンや有機酸、短鎖脂肪酸、ペプチド、オリゴ糖、その他さまざまな発酵産物が生成されます。

栄養のバランスの改善、多様性の高い豊かな食生活に

3.完全発酵・短期熟成でフレッシュ

長期熟成させるのではなく、短期熟成が特徴です

やまと酵素 Crest

植物発酵エキス飲料

セイエイ

特醸

旬の素材 ビタミン ミネラル など

希少栄養成分も

新鮮な状態で摂ることができます

4.腸まで届く栄養

腸は、毎日の体調や健康状態に関わる重要な器官です。消化吸収や便通に関わるだけでなく、免疫やホルモンバランス、美肌、精神など心身の健康に密接に関わることが分かっています。多種多様な栄養素が含まれています。

善玉菌をサポート

美味しい飲み方

野菜ジュース、青汁、牛乳、乳酸菌飲料、プレーンヨーグルト、ドレッシングなどに混ぜて。

ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワインなどに混ぜて健康酒として。

季節のフルーツ、野菜を1~2日漬けて香りや味の変化を楽しんで。レモン、イチゴ、梅、桃、スダチ、キンカン、日向夏、生姜、リンゴなどを漬けて。



原材料

果菜類 (国産) (トマト、ナス、カボチャ、キュウリ、冬瓜、ニガウリ、スイカ、トウモロコシ、オクラ、ピーマン)、
根菜類 (国産) (大根、カブ、生姜、ウド、大和芋、長芋、ジャガイモ、ヤマイモ、自然薯、サツマイモ、人参、レンコン、里芋、ゴボウ、ユリ根)、
葉菜類 (国産) (キャベツ、白菜、レタス、アスパラガス、ブロッコリー、菜の花、セロリ、カリフラワー、小松菜、ほうれん草、チンゲン菜、ズイキ、春菊、チシャ、パセリ、三つ葉、シソ)、
果実類 (国産) (リンゴ、カリ、ビワ、梅、イチゴ、アケビ、金柑、アンスズ、スダチ、イチジク、ミカン、イヨカン、キウイ、柿、桃、サクランボ、メロン、ブドウ、スモモ、梨)、
 黒糖、粗糖、麦芽糖、ガラクトオリゴ糖、てんさい糖、ブドウ糖、梅エキス、豆類 (国産) (インゲン、サヤエンドウ、ソラマメ、大豆、黒大豆、小豆)、
キノコ類 (国産) (椎茸、シメジ、エリンギ、キクラゲ、舞茸、マッシュルーム、エノキタケ)、
穀類 (国産) (黒米、玄米、大麦、はだか麦、赤米)、
海藻類 (国産) (昆布、ワカメ、アオサ、ヒジキ、ノリ、モズク、テングサ)、
民間植物類 (国産) (オオバコ、タンポポ、クマザサ、クロバー、アオキ、ハコベ、ユキノシタ、キンミズヒキ、ヒナタイノコツチ、スギナ、イタドリ、セリ、ヨモギ、柿の葉、松葉、杉葉、檜葉、クコ葉、桑葉)、
麹菌、酵母、乳酸菌、(一部にヤマイモ・リンゴ・キウイ・桃・大豆を含む)

お召し上がり方

1回40ml~50mlを目安に水、または60℃以下の温湯で3倍~4倍に薄めてお飲みください。

開栓後要冷蔵

栄養成分表示 (100mlあたり)			
熱量	254kcal	炭水化物	64.4g
タンパク質	0.1g	食塩相当量	0.005g
脂質	0g		

(サンプル品分析による推定値)

総酵母数	
4.7 × 10 ⁸ 個	

原材料に含まれるアレルギー物質 (28品目中)	
ヤマイモ・リンゴ・キウイ・桃・大豆	