

急激な血糖値の急上昇を抑え、低血糖になりづらくなる新発想のシロップです

オーガニック発酵エッセンシャルシロップは、今までになかった新発想のシロップです。江戸時代までの白砂糖がなかった頃の糖や穀物を発酵させた糖を再現しています。

当時は、現代にあるような病がありませんでした。オーガニック発酵エッセンシャルシロップは、その時のお菓子の始まりの糖分をベースに考えられています。

主成分であるアガベは、お野菜や果物だけでは甘さが足りない為、品質を見定め、手を加えず、絞ったものを使用しております。さらにたくさんのお野菜、果物、キノコから糖、ビタミン、ミネラルを抽出しており、特にニンニクの硫化アリル系アリシンが、ビタミンB群の吸収をアップさせ、代謝を良くしてくれます。

それらの食材ひとつひとつに特徴や癖があり、苦味やえぐみもございますが、発酵する事により無くなり、かつ、栄養素が溶け出しやすい為、身体で吸収しやすくなります。

使用方法

1回の使用目安は、ティースプーン1~2杯を目安にハーブティーなどに加えておたのしみください。お料理やお菓子の甘みづけとしてもご利用いただけます。



有機アガベ／有機黒糖／有機人参／有機キャベツ／
 有機大根／有機春菊／有機レタス／有機ズッキーニ／
 有機キュウリ／有機ゴボウ／有機生姜／有機ねぎ／
 有機玉ねぎ／有機ミカン／有機伊予柑／有機ゆず／
 有機すだち／有機小松菜／有機チンゲン菜／有機水菜／
 有機かぼちゃ／有機トマト／有機なす／有機レモン／
 有機はっさく／有機甘夏／有機ブルーベリー／有機
 セロリ／有機ピーマン／有機ニラ／有機ほうれん草／
 有機生しいたけ／有機にんにく／有機パセリ

お問い合わせ先

販売者

HOLY LIVES INC.
 ホーリーライブ株式会社

Organic
 FERMENTATION
 ESSENTIAL
 SYRUP

100% Organic foods

有機 JAS 認定

オーガニック発酵エッセンシャルシロップ



Organic
 FERMENTATION
 ESSENTIAL
 SYRUP

100% organic foods

オーガニック発酵エッセンシャルシロップ
 人参／キャベツ／大根／
 春菊／レタス／ズッキー
 ニ／キュウリ／ゴボウ／
 生姜／ねぎ／玉ねぎ／ミ
 カン／伊予柑／ゆず／す
 だち／小松菜／青梗菜／
 水菜／かぼちゃ／トマト
 ／ナス／レモン／はっさ
 く／甘夏／ブルーベリー
 ／セロリ／ピーマン／ニ
 ラ／ほうれん草／生椎茸
 ／にんにく／パセリ

natural nadeshiko
 有機発酵エッセンシャルシロップ
 100% ORGANIC FOODS