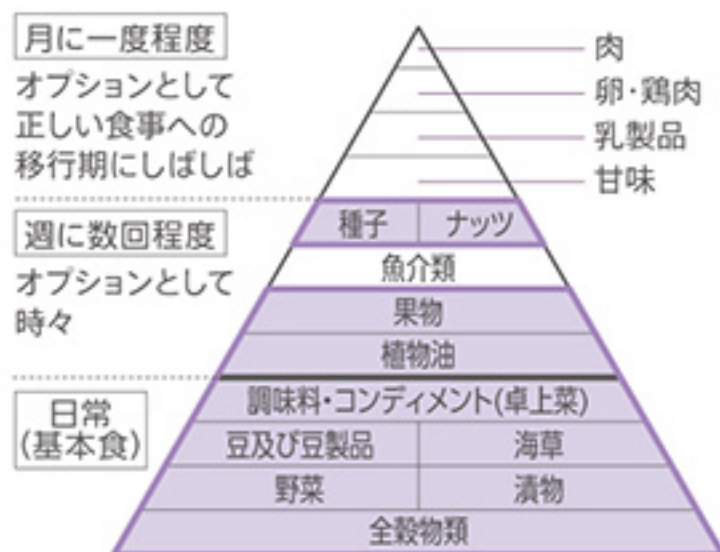


マクロビオティック理論採用の スペシャルレシピ

マクロビオティックの第一人者である久司道夫氏がレシピを開発。マクロビオティック理論に基づき、陰陽のバランスを考慮し原材料を配合しています。



※ マクロビオティックとは、玄米を主食、野菜や漬物や乾物などを副食とすることを基本とし、独自の陰陽論を元に食材や調理法のバランスを考える食事法です。

酵母菌・乳酸菌による複合的な発酵に加えて、 土地由来の酢酸菌による酢酸発酵が実現。

製造過程において3つの発酵菌が有機的に働いて発酵が進行します。



酵母菌と乳酸菌を用いた一次・二次発酵に加えて、三次発酵である「酢酸発酵」は、同じ原材料を他の場所で同じ工程で製造しても起きなかったことから、農場にあるマンゴーなどの果物の実が熟して土に還る過程が繰り返される中で、土壌で醸成された酢酸菌が関与していると考えられています。地場の酢酸菌にて三次発酵が実現したことは奇跡的で、この酢酸菌が含まれることで、保存性、風味、香りが高まり、より質の高いものになりました。

ブラジルに広がる『生命の楽園』こと、 世界最大の湿地パンタナール南部に 位置する大自然に育まれた広大な農場

世界遺産「パンタナール大湿原」南部に広がる、総面積約6800ha（山手線の内側とほぼ同じ）の広大な農場は、美しい湧水と4本の川に恵まれた環境の中、乳酸菌をはじめとする有用菌や益虫が土を耕し肥沃な大地が広がっています。

安易な促成栽培や農薬を使った農地は、土地自体が痩せてしまう悪循環に陥るため、この農場では一度も農薬を使用したことはなく、最初に作られた酵素で行った検査では、110種類の項目全てで残留農薬が検出されませんでした。



見渡す限り大自然が広がる農場



超軟水が湧き出る貴重な水源

こだわり抜かれた 86 種類の原料を使用

生命力溢れるたくさんの作物の中から、野草 29 種、野菜・果物 33 種、穀物・豆類 18 種、海藻 3 種、さとうきび蜜、はちみつ、酵母の 86 種類を厳選。



素材を活かす原液 100%

酵素原液 100% 配合のペーストは、ブラジルの大自然で育った素材の良さがギュッと詰まった濃厚な味わいです。

※白砂糖・保存料・人口甘味料・合成香料・合成着色料等 一切不使用。



地下 1500 メートルに広がる地底湖から 湧き出た超軟水を仕込水に使用

野草を抽出する水には、地下水源より湧き出た硬度 0.8 の超軟水を使用しています。軟水は植物の細胞壁への浸透率が硬水に比べて早く仕込水には最適で、さらにケイ素やミネラルもバランスよく含まれています。

長期熟成へのこだわり

7 年間もの長期熟成は、熟成に適した気候の北海道日高市の倉庫にて行われます。この間に植物の細胞壁の分解が進み、吸収しやすい形になります。



【原材料】

さとうきび蜜、野草エキス（ローズマリー、綿、シナモン、レモングラス、カルケージャ、カツアバ、スギナ、マクロフェリウス、ウイキョウ、マテ、ステビア、生姜、ガラナ、ハト麦、紫イペ、パッションフルーツ、ムイラプアマ葉、パタデバカ、ペドラ・ウメカ、パフィア、コセンダングサ、レンコン、キャツクロー、ベニノキ、ヤーコン葉、アニス、アマチャヅル、クローブ、紫ウコン）、野菜・果物（オレンジ、パイナップル、バナナ、リンゴ、パパイヤ、カボチャ、サツマイモ、ニンジン、トマト、シイタケ、グアバ、キャッサバ、ピーマン、赤カブ、大根、キャベツ、ゴボウ、メロン、チコリー、ケール、プルーン、レモン、ナシ、マンゴー、スイカ、アボカド、アセロラ、レーズン、スターフルーツ、キウイ、グラヴィオラ、アサイ、カムカム）、穀物・豆類（玄米、オートミール、トウモロコシ、大麦、アワ、ライムギ、ポップコーン（爆裂種）、黒ゴマ、エンドウ豆、白インゲン豆、紫インゲン豆、小豆、大豆、黒豆、レンズ豆、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ヒヨコ豆）、海藻類（ワカメ、昆布、海苔）、はちみつ、酵母

【第三者分析機関による各種試験データを取得】



①②飲料水検査報告書 / 無添加食品販売協同組合検査センター③酵素力価分析試験成績書 / 日本食品分析センター④グルテン分析試験成績書 / 日本食品分析センター⑤⑥栄養成分分析試験成績書 / 日本食品分析センター⑦残留農薬一括分析検査報告書 / 無添加食品販売協同組合検査センター

マクロビの権威、久司道夫氏監修
8年長期発酵熟成の
植物発酵ペースト



Macrobiotic Beauty Paste™

マクロビオティック理論採用のスペシャルレシピ

マクロビオティックの第一人者である久司道夫氏が
レシピを開発。マクロビオティック理論に基づき、
陰陽のバランスを考慮し原材料を配合しています。



※ 低GI食品&グルテンフリー

※ 白砂糖・保存料・人工甘味料・合成香料・合成着色料不使用

3次発酵・8年間の 長期発酵原液100%

ブラジルで1年、北海道日高市
での7年間の長期発酵熟成にて
植物の細胞壁が分解、低分子
化され、吸収しやすくなります。

美容と健康に必要な 栄養素も豊富に含有

現代人に不足しがちな、アミノ酸
18種を初めとする酵素、ミネラル、
酢酸もしっかりと含まれています。



世界遺産指定のブラジルの 広大な大地が育んだ 86種類の厳選素材

世界遺産「パンタナール大湿原」南部、美
しい湧水と4本の川に恵まれた肥沃な大地
で育った生命力溢れる作物の中から、野草
29種、野菜・果物33種、穀物・豆類18種、
海藻3種、さとうきび蜜、はちみつ、酵母
の86種類を厳選。