

ほれほれくらぶ

鹿児島県・福山町

「重久盛一の玄米黒酢」

鹿児島県・福山町の

醸造元、重久盛一酢醸造場

では、200年から

続く伝統的製法を

引き継いでいます。

原料には玄米と

麴、自然の地下水

のみを使用し、

一年以上じっくり

と自然発酵させ、

まろやかな味と香り

の琥珀色の玄米黒酢

になります。



玄米黒酢作りの名人
重久盛哉さん

昔ながらの黒酢作りの手法をていねいに



1. 材料をかめつぼへ



2. 麴を振る



3. 自然発酵



4. 二段熟成



消費者庁許可
特定保健用食品

900ml
5,000円+税



ほれほれくらぶ
げんきほろす

ガラクトオリゴ糖が含まれた
トクホの飲む健康黒酢



消費者庁許可 特定保健用食品とは…

個別に生理的機能や特定の保健機能を示す有効性および安全性等に関する国の審査を受け、消費者庁によって許可された食品です。

ガラクトオリゴ糖が含まれておりビフィズス菌を増やして腸内の環境を良好に保つので、おなかの調子を整えます。

■許可を受けた者

特定保健用食品 第1572号
株式会社まるしげフーズライフ
大阪市阿倍野区阪南町5丁目24番26号

おいしいから続けられる!と大好評

げんきっすのおいしい飲み方とカンタンレシピのご紹介

水割り


毎日カンタン



げんきっす20mℓを水で4~5倍に薄めてお召し上がりください。

牛乳割り

栄養補給 & おいしい



牛乳180ccにげんきっす20mℓを入れて、よく混ぜれば、飲むヨーグルト風。

炭酸ソーダ割り



炭酸で割って飲めばさわやか黒酢ソーダになります。

ホットしょうが黒酢



寒い季節はお湯で割ってお好みでしょうが汁を少し加えてください。

ジュースで割って



野菜ジュースやトマトジュースで割れば、健康ジュースの出来上がり。

ヨーグルトがけ



お好みの量のげんきっすをヨーグルトにかけて

サラダに



げんきっすで三杯酢を作りドレッシングに

調理用に



大根の土佐酢和え



厚揚げと豆腐のピーナッツ和え



焼豚とキャベツのからし酢味噌和え



黒酢酢豚

ご注文はこちらまで

販売店

販売元・お問い合わせ

セントラル石油瓦斯株式会社

☎0120-695-117

営業時間：午前9時～午後5時半
(土・日・祝日・年末年始を除く)