

始まりはスプーン1杯の酵素から 生姜酵素

生姜と甜菜糖を

3ヶ月以上発酵させて生姜酵素を作りました

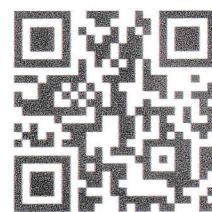
生姜は、抗炎症作用、消化促進、血行促進、体温上昇、
抗菌作用による免疫強化、抗酸化作用による
アンチエイジングなど健康維持には欠かせません。

生姜酵素は、希釈タイプです。
お好みに合わせ5倍から10倍に薄めてお召し上がりください。



美味しい飲み方

お水、炭酸水、お湯、紅茶、コーヒー、焼酎などに
スプーン1杯もしくは2杯入れてお飲みください。



オンラインショップ

食生活のお共に

オリーブオイルに入れて生姜ドレッシング、
炒め物に少量たして生姜風味に、プレーンヨーグルトや
シフォンケーキにかけたりなど、バリエーションをお楽しみください。

環境保全型農業を推進し高品質で栄養価の高い安心安全な農作物を提供していきます。

株式会社イージープランニング TASHIRO FARM