

果てしない 酵素の力

満月の日に完成した酵素水。
思いもよらぬ酵素との出会いは
それまでの価値観を変え
目に見えぬ小さな菌たちの
とてつもない力にただ感動するばかり。
野菜、果物、ペットや人の病気までが
どんどん良くなっていく様子に
探究心はますます高まって
多くの人に広めていきたいという思いが満ちてきました。



植物酵素を風味豊かなドリンクで摂る

生命エネルギーが高い野草の酵素に、「体温を上げて基礎代謝を高め健康を促進する力」があることを確信。これを美味しく手軽に摂るために、酵素ドリンク「あんぱい酵素水」が誕生しました。

薬効に富む植物 85 種類を厳選

自然に育った植物それぞれの最も薬効がある部分「葉、根、種子、実、樹皮」などを 65 種。果物類 10 種、野菜類 10 種、海藻類 2 種から構成した「あんぱい酵素水」は、全体としては「野草と茶葉」80% に、「果実と海藻」20% の割合で調整されています。

中でも、飲料水としては、他に類を見ない貴重な成分が、アーユルヴェーダの 3 要素の一つ、生命エネルギーを保つハーブとして重用されているアムラです。アムラは多量のポリフェノールとビタミン C を含み、抗酸化作用や抗糖化作用、脂質やコレステロール、血管機能が改善されるという研究結果が報告されています。

原材料

大量の植物のエッセンスを抽出

選び抜いた野草類は、「あんぱい酵素水」1000 本を作るために、生の状態で約 420kg を乾燥させて 70kg にし、熱湯に入れ右回りにゆっくりとかき混ぜエキスを抽出します。煮じた状態の葉草は濃い茶褐色になり、乳酸菌、酵母菌が発酵を促進させます。ここで凝縮したエッセンスだけが酵素水の元になっていきます。



撰写

陶製の甕の中で熟成

抽出したエキスに、糖蜜、黒砂糖、オリゴ糖などの糖類、酵母、糀、乳酸などの菌類を加え、中国、宜興の陶製の甕でじっくりと発酵熟成させます。そうすることで「酵素」と適正な温度を必要とする微生物群がストレスなく発酵します。甕の中は 24 時間自然対流（搅拌）が起き、遠赤外線効果が原料の奥深く内部まで浸透し、発酵、分解、合成を繰り返しながら活性化させ、より芳醇な味を作り出しています。



発酵・熟成

酵素を産み出す微生物たちにも個性があります、それぞれ春夏秋冬好きな季節の「なりゆき」でリレー発酵を行っています。

美味しさを追求し豊かな風味を実現

「あんぱい酵素水」が誕生して 10 年。2021 年秋には内容、風味を一新し、より美味しさを追求しました。当初からのお客さまからも評価をいただき、一般的な「酵素ドリンクは甘すぎる」という問題を解決しました。

お客様の声

- ・胃腸の調子が良くなり、食欲不振も解決した
- ・何杯でもおかわりできるくらい美味しい
- ・酵素水の匂いがなくジュースのように飲める
- ・いろいろな酵素水を試したが、口当たりが良く飲みやすい
- ・祖母が作っていた梅ジュースのように飲みやすい
- ・お酒を飲む前後に飲んだらまったく悪酔いしなかった
- ＊個人の感想です。すべての人に当てはまるとは限りません

「あんぱい酵素水」を応用してさらに美味しく

「あんぱい酵素水」は食品の分類になりますので、いつでもどなたでもお飲みいただけます。飲み方は、ストレート、水、炭酸、牛乳、豆乳で割ったり、ヨーグルトやフルーツにシロップとしてかけたりともおいしくいただけます。また、サラダのドレッシングやお料理の隠し味やお砂糖代わりなど広く活用することができます。1 日の推奨量は 24ml です。



*薬を服用中、通院中、妊娠中の方や
小さなお子様が飲む際はお医者様にご相談ください。



商品名

あんぱい酵素水

名称 植物発酵液

内容量 720ml

価格 7,280円 [税込・送料込み]

＊合成分量: 香料、保存料、人工甘味料、
安定剤は使用しておりません



85

原材料名：植物発酵エキス(野草(乾燥)、黒砂糖、オリゴ糖) 野草類(ヨモギ、ウコン、ドクダミ、ハスの葉、高麗人参、センシンレン、オトギリソウ、タマザサ、テンボポの根、里芝、アチャチャブル、トチュウ葉、オオバコ、カンゾウ、マツ葉、ナシナシの葉、アマドリコ、ツブ原、ツブナ、マカ、トランカトリリ、ハブリク、トベイ、スピグ、ビタミン、ラクサン、クズの根、レンゼンショウ、モモの葉、イヨウウ尾、ニンドウ、イチジクの葉、ベニバナ、エゾクサ、エヌメイソウ、モロコイヤ、セツコガボク、アカガシシリ、クリ葉、カキの葉、カミツレ、カシラ、シソ葉、桑葉、メグスリの木、田七人参、キョウチク、ナツツ、サラシ、マタタキ、エビス草の種子、紅参、アガリクス、ルイボス、アムラの実、タマネギ白皮、キヤッカラ、根の葉、樹の葉、葉の茎、茎の葉、越後当帰、ウメの果樹類(キンカシ、イジジ、ミカン、バイナップル、リリゴ、グレープ、メロン、レモン、メロン、グレープフルーツ、アンズ) 野草類(トウガラシ、シウガ、シイタケ、ニンジン、タマネギ、セセリ、キヤバウ、ゴボウ、モヤシ、ニンニク) 海藻類(コンブ、フノリ) その他(レモン果汁、クエン酸(一部にラゴム含む))