

# 発酵胡麻

発芽ゴマペーストに

60種類以上の

野菜、野草、果物、海草、  
茸をブレンド。

じっくり1年熟成した

発酵食品です。

30個からOEM供給致します。



上代4725円(税込)

商品の御注文・お問い合わせは  
Tel: 0120-46-1158へ

発売元: (株) わだまんサイエンス  
〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546



▲発酵胡麻

## お召し上がり方

- そのままをスプーンで…。
- 毎朝のヨーグルトにまぜて…。
- クラッカーやカナッペのトッピングに…。
- 業務用としてホテル・料亭のデザートに使われております。

原材料に黒糖、シロ糖、酵素水飴の糖分が使用されていますが、甘味をつけるのではなく、乳酸菌が活動する為に必要な成分だからです。そのほとんどの糖分は発酵途中にアミノ酸に変化します。そのため、太る要因となる糖分は、ほとんど残存しません。発酵胡麻の甘味は、原料である果実や野菜等に含まれる糖分です。

## 発酵胡麻の出来るまで

- 1 野草熱水抽出**  
この段階で野菜の栄養素をじっくり抽出します。
- 2 野菜果物発酵工程**  
この段階で野菜果物の栄養素をバイオの力で発酵抽出します。
- 3 発酵工程**  
この泡が最近話題となっている乳酸菌生産物質で血管内の掃除をしてくれるといわれています。
- 4 野菜野草熟成工程**  
半年以上の時間をかけてじっくり寝かせます。
- 5 発酵胡麻混合工程**  
出来上がった野菜酵素と胡麻をブレンドします。
- 6 攪拌工程**  
空気を好む発酵菌と空気を嫌う発酵菌をバランスよく混ぜます。
- 7 熟成工程**  
野菜酵素と発酵胡麻がよく馴染むまで半年近く熟成させます。



発酵胡麻原料～自然野草一覧



アカザ



アカカメガシワ



アマチャヅル



イチヨウ



ウコギ



ウコン



エゾウコギ



オオバコ



オトギリソウ



カキドオシ



カワラケツメイ



カンゾウ



キダチアロエ



クコの葉



クコの実



クマザサ



ケイ



ケツメイシ



スギナ



タンポポ



ツチアケビ



ツクサ



ツルナ



ドクダミ



ナルコユリ



ナンテン



ニンドウ



ハトムギ



ハブソウ



マタタビ



ヤマノイモ



ヨモギ

発酵胡麻

ブレンド野草果実一覧