

特製 3年熟成酵素

FASTING PREMIUM

山田式ミネラルファスティング

最上の鮮度重視

「ファスティングプレミアム」

野菜や果物の良いところだけをそのままボトリングする。

ただそれだけにこだわりました。

水や土や風をもたらす優れた風土、心で育てる方々の想いが凝縮した

——そんな、体に美味しい逸品です。



ファスティングプレミアムを構成する体に大切な天然栄養素



MSM

メチルスルフォニルメタン

「美」と関係の深い
有機のイオウを含む成分



カルニチン

植物食材ではとりづらい
脂肪燃焼サポート成分



Mg

マグネシウム

生命活動と切り離せない
海と植物に多いミネラル



新商品

オーガニックの野菜と果物をモンゴルの乳酸菌を使って作った
ナチュラルジンジャー(生姜)テイストの自然発酵飲料

ファスティングプレミアム

容量 720ml 価格 15,750円

ファスティングプレミアム

野菜果物発酵飲料

岡山吉備高原の契約農家による
オーガニック栽培を中心にした75種類、
植物性のみの野菜と果物を使用。

高原地域の気候を活かした自然発酵を行い、
熟成と合わせて完成に約3年半の歳月をかけた
プレミアムな酵素を使用しています。

発酵に使う乳酸菌も
標高1000m以上、
昼夜の温度差が激しい過酷なモンゴル地域で
採取されたプレミアム乳酸菌を使用。

防腐剤、合成保存料等は一切使用せず。
安全・安心を第一とし、
原材料一つ一つの生産から始まる
徹底した品質管理で製造を行っています。

栄養成分表示 (100mlあたり)

エネルギー	221Kcal
たんぱく質	0.8g
脂質	0.1g
炭水化物	54.1g
ナトリウム	109mg
灰分	1.3g
カルシウム	47mg
マグネシウム	120mg
カリウム	370mg
L-カルニチン	250mg
MSM	583mg

吉備高原でとれた物が中心の厳選された原材料

植物発酵エキスのための原材料

黒砂糖、キャベツ、イチゴ、リンゴ、オリゴ糖、ダイコン、
トマト、ユズ、キュウリ、カキ、キウイ、ナスビ、小松菜、ホウレンソウ、
ピーマン、セロリ、ゴーヤ、ニンジン、ナシ、チンゲンサイ、シソ、ウメ、
プルーン、イヨカン、ビタミン菜、ヨモギ、カボチャ、大豆、イチジク、ヤマブドウ、
ゴボウ、ブロッコリー、ブドウ、モモ、ミカン、カリン、パセリ、アスパラガス、
セリ、レイシ、キイチゴ、日本山人参、ケール、大麦若葉、モロヘイヤ、コンブ、
玄米、スイートコーン、キンカン、シイタケ、米ぬか、ミツバ、ミョウガ、
レモン、ココア、キクラゲ、ワカメ、ヒバマタ、根コンブ、ブルーベリー、
グミ、ブラックベリー、アケビ、ヤマモモ、アカメガシワ、オオバコ、クマザサ、
スギナ、ビワの葉、マイタケ、ヒジキ、冬イチゴ、レンコン、ウコン、ショウガ

その他の原材料

梅果汁、赤シソエキス、ショウガ汁、MSM、塩化マグネシウム、L-カルニチン

※原材料の一部にモモ、キウイフルーツ、ダイズ、リンゴを含みます。