

夏スッキリ!



夏は、室内外の温度差などで胃腸も弱って便秘がちに。
そんな時にオススメの育菌レシピ。
お腹の菌と一緒に、夏の暑さも乗り越えましょう!

ぼくのママは、育菌バイオジェニックス料理研究家。

お腹の菌さんもよろこぶおやつを作ってくれるよ。今日は、
おいしい寒天ゼリー♪ おかげで今日もみんな元気!



Happy!
Biogenics

育菌 de ごきげんレシピ ♪ スッキリ寒天ゼリー

ダブルの発酵食材と、日本人の腸内細菌と相性の良い食物繊維「寒天」で、お腹の菌もごきげん! 子供たちもごきげんです!

ごきげんのヒミツ!

ダブルの発酵食材

腸内細菌は、いろいろな発酵食品をとった方がバランスが良くなります。今回は、ジャフマックさんの菌活「酵母飲料」に、食材のチカラを引きだすバイオジェニックス調味料「KSメルト」を合わせて、夏にぴったりの寒天スイーツ作ってみました!



NEW! 国産の梅を丹念に醗酵させた 天然酵母飲料

日本の食文化で、古くから親しまれてきた「梅」。国産の梅に、伝統的な酵母醗酵技術を用いた、美味しい醗酵飲料です。(希釈タイプ)

うめ酵母飲料 ジャフマック

565ml 2,041円 (税抜価格 1,890円)



菌のチカラを引き出す バイオジェニックス調味料

乳酸菌発酵によってつくられる代謝産物。腸にすむ善玉菌を増やし、理想的な細菌バランスに導いてくれます。いつもの食事に、ほんの少し加えるだけで育菌料理に!

KSメルト ①50ml スプレー 1,620円 (税抜価格 1,500円)
②500ml 6,789円 (税抜価格 6,286円)
③1L 12,960円 (税抜価格 12,000円)
④2L 23,760円 (税抜価格 22,000円)



夏の暑さ対策も、腸内細菌がカギ

夏バテの主な要因は自律神経の乱れ、そこには腸内細菌のバランスが大きく関係しています。
また、人にはできない多様なはたらきで、私たちのいのちを支えています。

防ぐ

助ける

つくる

活性化

分解

調節

～人にはできない、腸内細菌のはたらき～

- 病原菌の侵入を防ぐ
- 神経系や大腸活動を調節する
- 食物の消化・吸収を助ける
- 腸以外の臓器を活性化する
- 必要な栄養素をつくる
- 脂質代謝や糖代謝を調節する
- 体内に入った有害物質を分解する
- 酵素やホルモンを活性化する
- 免疫系を活性化し、調節する
- 短鎖脂肪酸をつくる

詳しくは、本間真二郎先生著書「医師が実践する病気にならない自然な暮らし」を▶



定番人気 /



プレミアム
長期熟成



長期熟成 KS369Shin

- ① 25ml スプレー 3,564円 (税抜価格 3,300円)
 - ② 50ml スプレー 6,804円 (税抜価格 6,300円)
 - ③ 300ml ボトル 32,400円 (税抜価格 30,000円)
- ※①、②の3本セットと③は369波動の化粧箱入り

腸内細菌を育てる新ジャンルの調味料

KS 乳酸菌生産物質シリーズ



いつもの料理にほんの少し加えるだけ!



調理時に



下ごしらえに

抗酸化

97.3%

抗糖化

96.9%

<KS乳酸菌生産物質原液による阻害率>

<第三者機関調べ> ※1: 抗酸化性 (SOD) 様活性試験
※2: AGEs 生成抑制試験

腸内細菌がよるこぶ、愛と感謝の「波動培養」を研究して30年以上の実績。
高齢者介護施設や病院、クリニックでも採用されています。

カラダの中から
まもる
チカラ



ぷるん
ぷるん♪

育菌 de ごきげんレシピ

スッキリ寒天ゼリー



「酵母飲料」に「KSメルト」をプラスすると、スッキリ爽やか。夏にぴったりの寒天ゼリーに。からだもこころも喜ぶ寒天ゼリーで元気に夏を楽しみましょう♪

教えてくれたのは
この方!

育菌バイオジェニクス
料理研究家

宮脇郁恵さん

アレルギーのお子さんを抱え、家族の健康維持にと、KSバイオジェニクスを使い始める。その後、4人目のお子さんを授かり、今までになく元気に出産を迎えられたことから、「育菌バイオジェニクス料理」を伝えている。NPO法人予防医学・代替医療振興協会認定予防医学指導士。

- ・KSメルト 大さじ1杯
- ・うめ酵母飲料 80cc
- ・水 360cc
- ・粉寒天 小さじ1杯

① 鍋に水と粉寒天を入れ、混ぜながら加熱する。2分ほど沸騰させ煮溶かす。

ポイント! 2分ほど沸騰させてしっかりと煮溶かす。沸騰していない場合や、加熱時間が足りないと、溶け残る事や固まらない事がある。

② 火を止めて、KSメルトとうめ酵母飲料を入れて混ぜる。

③ 型に流し、粗熱がとれてから冷蔵庫で冷やしてできあがり。

お好みのジュース
を加えてもOK!

販売企画: MARUMOまるも株式会社 広島市安佐南区大町東 4-9-13

製造総発売元: KS 西日本有限会社 愛媛県伊予郡砥部町拾町95-3



KSメルト公式ホームページ
<https://www.ks-melt.com>

*インターネットサイトでの「類似品」にご注意ください。

●詳しいお問い合わせは

20220645