

# 口にできる自然のものは、喜びと感謝があれば、栄養となるもの ただ「加齢・生活環境」によって、身体が必要とするものがある

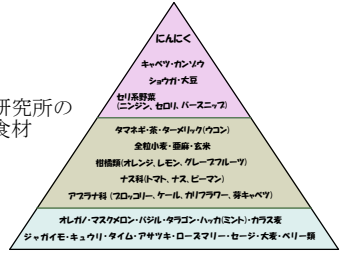
## その中の一つ

古来より滋養強壮や不老長寿薬として世界中で食されてきたんにく  
今でもその未知なる魅力は多くの科学者を虜にして止まないほどです

しかし、生にんにくの食べ過ぎは有害  
かと言って加熱調理ではその力が低下

## そこで考えられた方法が発酵です

日本の食文化には、古くから食品の腐敗を防ぐ手段として発酵技術が進み  
味噌や醤油などの発酵食品は、医学的にも体に良い事が認められています



アメリカ国立ガン研究所「デザイナーフーズ」引用  
がん予防の可能性の高い順に頂点から並べた「フードガイドピラミッド」

にんにくは、アメリカ国立ガン研究所の調査によって、ガンを抑制する食材としても注目を集めています。

## にんにくの特性

通常の発酵には微生物を使いますが  
にんにくは微生物の関与なしで発酵  
(写真、上は生にんにく、下は水に浸し数時間)



## 添加物等一切使わずに

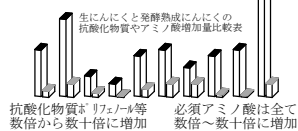
温度と湿度を管理する事で、ひと月程で発酵熟成  
温度が高い事から、コーヒーやチョコレート等と同じ糖やタンパク質の褐色反応(メイラード反応)により黒く変色するものと思われる。



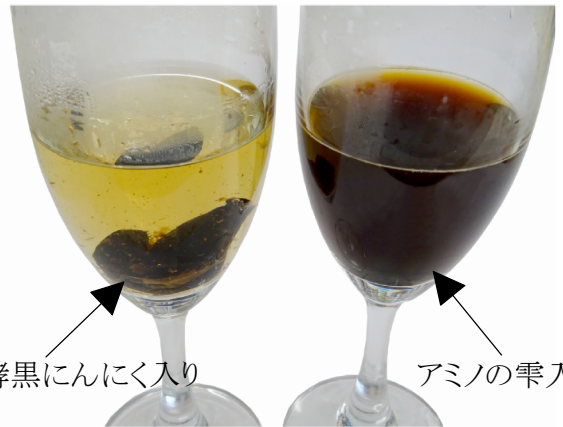
【発酵黒にんにく】  
発酵熟成で 強い抗酸化作用を持つ  
胃への刺激も減少 食後のにんにく臭は消える  
味は甘くなる

## 《発酵熟成によって確認された事》

主に免疫力を高め、腸内細菌のバランスを整える。がんの予防、血栓予防、滋養強壮、老化防止などの効能が数多く報告されています。  
疲労回復、風邪の予防、活力・元気がでる精力アップ、寝起きが良くなる等々。



しかしどんなに良い物であったとしても…  
本当に良い物とは、不純物も消化吸収も違う！



ぬるま湯に、ほぼ同時に入れて数回かき混ぜただけ！

黒にんにくの様々な問題点を解消し、通常の消化経路を経由せずに吸収効率を考えてエキス化したものなのです

これが、アミノの雫です！



無添加で純度100%です！

他のサプリメントと比べてみてください。

多くの方から頂いた喜びの声

体が温まる、目覚めが良い、便通がよくなった、疲れなくなった、風邪をひかない、風邪が直ぐ治る、花粉症やぜんそくが治まった、痔等の慢性的の痛みがなくなった、透析患者で尿が出る、ガンが治った、等々。

## アミノの雫とは

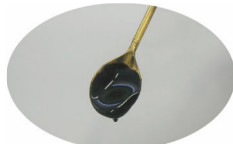
天然型アミノ酸を多く含む  
高吸収性、にんにくの究極  
発酵高濃度凝縮エキスです



## 美容と健康にお勧め！

『黒にんにく』を、知っている人も知らない人も  
美容と健康にお勧め、黒にんにくの進化系！

食べ方は簡単  
ティースプーン半分ほど  
そのまま食べるだけです



分子が細かいから  
お口の中ですとろ〜り広がります

とても吸収しやすく、ほんの少しで黒にんにく何粒分にも匹敵する、天然アミノ酸食品を元気の応援団に。

※食べ始めると新陳代謝が良くなり、髪や爪の伸びが早くなる。また腸が元気になり、便通の改善や中にはおならの出が良くなり一時驚いたが、おさまる頃には体調も驚くほどよくなった等と言う人も。

## 自分で作ろうアイデアブレンド

- 天然アミノ酸異酢
- 発酵にんにく卵黄
- ブラックマヨネーズ
- 発酵にんにく焼酎
- 発酵にんにく味噌
- 発酵にんにく醤油
- アミノの雫+牛乳
- アミノの雫+トマトジュース
- お酢やレモンを入れて疲れ予防
- …アイデアいろいろ
- 様々なドレッシングやソース
- スープの隠し味にも…
- パン生地やピザ生地に練り込みも

