



内側から美容と健康をケア

3種のベリーと乳酸菌の飲むお酢



これ一本で
カンタン
美容・健康ケア

3種の発酵
ベリーエキス

ブルーベリー

ラズベリー

ハスカップ

お酢

乳酸菌



こんな方におすすめ

〈すっきりキレイを目指したい〉

〈ハードワークで毎日忙しい〉

〈スマホ・PCをよく使う〉

飲むきれい de 酢

北海道3種のベリー × 乳酸菌発酵 HOKKAIDO

乳酸菌発酵した北海道産の3種のベリーエキスを使用した
美味しくカラダを内側から整える「飲むお酢」です。

ベリーの爽やかさと発酵で引き出されたコク・深みを感じられる味わい。
発酵に使用した乳酸菌がそのまま含まれており、手軽に乳酸菌を摂取できます。

着色料

保存料

人工
甘味料



乳酸菌発酵
HOKKAIDO

北海道余市町産 3種のベリーと発酵



ブルーベリー

アントシアニンがたっぷり含まれ、目の疲れをやわらげ、視界をクリアに保つのをサポート。抗酸化作用も高く、紫外線やストレスから体を守る働きも。毎日のパソコンやスマホ時間が長い人にぴったりのベリー。



ラズベリー

ビタミンCやエラグ酸が豊富で、お肌のハリや透明感をサポート。抗酸化作用が強く、内側からの美容ケアにも。すっきりとした味わいで、健康を気にする人の毎日のリフレッシュにもおすすめ。



ハスカップ

ポリフェノールがたっぷり詰まったスーパーフルーツ。強い抗酸化作用でエイジングケアをサポートし、元気で若々しい毎日を応援。ブルーベリーよりアントシアニンが豊富で、美容や健康を意識する人にぴったり。

発酵

アミノ酸
などの
様々な栄養

味わい
香り

乳酸菌 HOKKAIDO 株でベリーを発酵させることで、アミノ酸を始めとした様々な栄養成分をアップ。味わいと香りもより豊かに。

乳酸菌 HOKKAIDO

日本人と相性が良い「植物性」

古くから日本人が日常的に食べてきた味噌や漬物といった発酵商品と同じ植物性。

過酷な環境に耐え抜くチカラ

過酷な寒さの北海道で見つけた乳酸菌 HOKKAIDO 株ですが、寒さだけでなく、酸やアルカリ、塩分といった様々な環境の変化にも耐え抜くことができ、しっかりと腸まで届きます。

胃腸の調子、全身の免疫バランスを整えるはたらき

北海道立総合研究機構の研究から、乳酸菌 HOKKAIDO にはプロバイオティクス乳酸菌として機能し胃腸の調子を整えるはたらき、免疫関連因子を誘導し、ヒトの免疫バランスを整えるはたらきがあることが明らかになっています。

※北海道立総合研究機構中川良二氏の研究発表(2005年、2012年、2020年)

お酢の中には発酵に使用した乳酸菌 HOKKAIDO がそのまま含まれており、乳酸菌と一緒に摂ることが出来ます。

おいしい飲み方



水や炭酸水でスッキリ

冷えが気になる方は常温で。冷たいのがお好みの方は氷でキリッと。

水 / 炭酸水 4 : 本品 1



牛乳で飲むヨーグルト風に

牛乳で割ると少しとろーっとした食感で飲むヨーグルト風にお飲み頂けます。

牛乳 4 : 本品 1



白湯でほっと一息

温かくしても美味しくお飲み頂けます。温かくすることで香りがより引き立ちます。

白湯 4 : 本品 1

ベリーの爽やかさと
発酵で引き出されたコク・深みが
広がる味わい

飲むきれい de 酢

北海道 3種のベリー × 乳酸菌発酵 HOKKAIDO