

純粋にハイビスカスだけを発酵

～上質なデザートビネガーができあがりました～

保存料・着色料など含まず 国内産の原材料にこだわり南国のキラメキをボトルングしました



定価 250cc 1本
1600 円(税抜)

飲む発酵酢

ハイビスカス(沖縄県産ローゼル種)のガクだけを集め 発酵させてお酢にしました

沖縄の障がい者施設でハイビスカスの種を1つ1つ手作業で取っています

ハイビスカスのガクは目に良いと言われるアントシアニンを始め 多くのビタミン類を含んでいます

また 発酵させることにより アミノ酸やミネラルがさらに増えました

*カロリーは 10cc を 90cc の水分で希釈の場合 100cc あたり 18.6 kcal (原液 100cc あたり 186 kcal)

低カロリーのドリンクです

ご購入・お問合せ

NPO 法人 サポートハウス親の会 ～カーナの風プロジェクト～

URL <http://supporthouse.org/>

 <https://www.facebook.com/supporthouse55>

TEL/FAX.06-4861-1679

〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 2-4-25-501

サポートハウス親の会とは・・・難病の子どもをもつ親たちが集まって難病の子どもとその家族を支援するために1988年に結成しました。現在は「カーナの風」プロジェクトとして福祉を通して作業所の支援にも取り組んでいます。