

乳酸菌マイクロ熟成エキス トルマミン

100% 天然成分

大切な家族を守るためには
まず自分が元気でなければ

トルマミンは自社製造工場（岐阜）で丹念に作られています。仕込みから完成まで2年を要す（業界初！）こだわりの長期発酵エキスです。トルマミンは保存料・香料・酸味料などの化学物質を一切入れておりません。

トルマミンの原材料情報

- ①有胞子性乳酸菌：独自の殻（芽胞菌）に閉じこもっていますので、発酵させることが大変な菌ですが、あえてこの強い芽胞菌を使用しています。
- ②国産の天然湧水：岐阜県白山系の地層から湧き出る天然の非加熱水です。硬度29度の軟水です（銘柄「高賀の森水」）。東京ディズニーランドのパーク内でも販売されている天然水です。
- ③国産の丸生大豆：有機、無化学肥料栽培の丸生大豆を発酵培地に用いています。

◆トルマミンの成分について

※大豆アレルギーの方も大丈夫なの？：大豆は2年間の発酵・熟成（業界初！）する間に微生物によって分解されますので、大豆の影響は出にくくなります。

※蜂蜜を使用しているのに乳幼児にも平気なの？：蜂蜜は発酵作業の一部として微量使用しています。長期の発酵・熟成によって本来言っている蜂蜜とは違った物質になっていますので乳幼児にも安心してお召し上がりいただけます。



乳酸菌マイクロ熟成エキス トルマミン

内容量：50ml

原材料：大豆（遺伝子組換えでない）、
ナツメの実（タイソウ）、
クコの実（クコシ）、ウコン、ハチミツ

希望小売価格：13,000円＋消費税

【お召し上がり方】

1日1ml（約12滴）～4mlを目安に
トルマミン還元水などに加えてお召し
上がりください。