

～機能性表示・ダイエットヘルスクレームが可能！～

黒大豆玄米酢、有機米黒酢、福山黒酢

● 伝統製法（アマン壺）で熟成させた黒酢

200年続く伝統的な壺作り製法（アマン壺）で作られています。
黒酢製造の匠による手作業で、鹿児島の大自然の中ゆっくりじっくり熟成させます。
タンクで量産される黒酢と違い、アマン壺は太陽光の熱伝導効率が良く、
良い黒酢を生む発酵菌が壺の内側の微細な穴に住み着いているため、
アマン壺で作られる黒酢はとても味わい深く仕上がります。

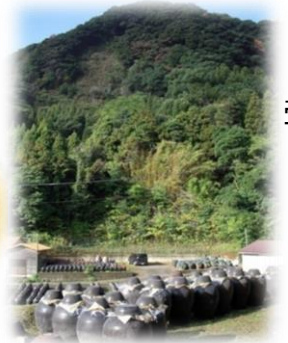


アマン壺

● こだわりの原材料

玄米・黒米を贅沢に使用し、霧島市一帯に湧き出る
天然ミネラルが豊富な地下水で仕込んでいます。
さらに、黒大豆玄米酢は黒大豆と一緒に発酵・熟成させることで、
よりアミノ酸が豊富なお酢に仕上がりました。

- ・福山黒酢：玄米
- ・有機米黒酢：有機玄米、有機黒米
- ・黒大豆玄米酢：玄米、黒米、黒大豆



壺畑

● 機能性表示について

（受理されたダイエットヘルスクレーム）

本品には酢酸が含まれます。酢酸は、おなかの脂肪（内臓脂肪）を減少させる機能、
おなか周りのサイズを減らす機能があることが報告されています。
おなかの脂肪、おなか周りのサイズが気になる方に適した食品です。



※受理商品について： ナイシゲン酢(届出番号:C303)

摂取量：酢酸として750 mg/日以上（黒酢として約19 ml/日）

● 規格

「黒大豆玄米酢」、「有機米黒酢」、「福山黒酢」

酢酸：4.2%以上

酸度：4.2%以上



Beauty Health Nutrition

ビーエイチエヌ株式会社

詳しくはホームページで。

www.bhn.co.jp

お問い合わせ：東京都千代田区神田錦町1-16

Tel.03-5281-5661 Fax.03-5281-5662