

植物発酵エキス含有食品

SOD酵素活性があります。

※SODとはスーパーオキシドディスムターゼと言い、活性酸素を消去する酵素のことです。

ギユツ!と酵素

濃
タイプ

酵素へのこだわりを **ギユツ!**と詰め込みました。

飲みやすいペースト酵素をスリムな分包に“ギユツ!”
便利に持ち歩いて、いつでもどこでも手軽に摂取できます。

有機黒糖により
エキスを抽出

一定温度にて
3年間常に安定発酵

有機プルーンと
有機アガベシロップ
配合

酵素の製造は
すべて手作業

原料の野菜・果物は栽培期間
農薬・化学肥料不使用



150g (5g × 30包) / 1箱

〈お召し上がり方〉

1日1包を目安にそのままお召し上がりください。

原材料名

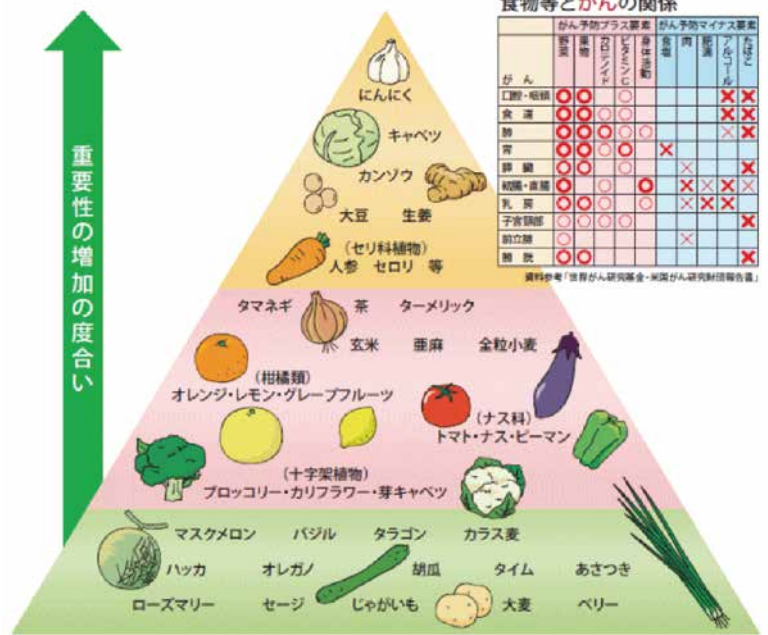
有機プルーン、有機脱脂大豆、有機アガベシロップ、キャベツ、大根、かき、トマト、ゆず、ネギ、夏ミカン、しゅんぎく、かぶ、にんじん、有機黒糖、しょうが、ほうれんそう、ブロッコリー、アカシソ、はっさく、有機すだち、アオシソ、こまつな、モロヘイヤ、マクワウリ、かぼちゃ、有機玄米粉、チンゲンサイ、ふき、いちじく、アケビの実、ケール、芽キャベツ、なす、ピーマン、エゴマ、ごぼう、しいたけ、温州みかん、タマネギ、ニラ、ゴーヤ、みずな、きゅうり、カリフラワー、ズッキーニ、にんにく、有機イチゴ、レモン、アガリクス、まいたけ、コンブ、ヒバマタ、有機大麦若葉、パセリ、キンカン、桑の実、カバノアナタケ、ブルーベリー、ヨモギ、ブラックベリー



他と比べて
何が違うの??

何百種類もの素材を使って作られている酵素もありますが、何でも入れれば良いというものではありません。当社の「ギュッと酵素」は、デザイナーズフーズ・プログラムを元に、無農薬の厳選された素材を使って昔ながらの製法で作られています。なので、日本人に合う日本人のための酵素に仕上がっています。

デザイナーズフーズ・プログラム



なぜ無農薬に
こだわるの??

植物にはいい微生物が共存しています。それらのいい微生物も人間の健康に役立つのです。人間の腸の中にも人の為に日々働いてくれている微生物がいます。いい微生物を丸ごと取り入れることが大事で、そのためには農薬を使った野菜はつかえません。日本人の従来の食べ物を取り戻し、そして毎日良い発酵食品を取って腸内環境を整える、これが健康で長生きへの近道です。

随時購入価格 **12,000円** (税抜価格11,111円)

600円お得!

定期購入価格 **11,400円** (税抜価格10,556円)

クレジットカード利用可 コンビニ決済可

フリーダイヤル **0120-985-000** 携帯電話の方はこちらから **03-6757-8892**

受付時間 9:00 ~ 21:00 (年中無休)

固定電話からの受付に限ります。(03 ~ IP 電話含む)
※携帯電話・非通知・公衆電話・IP電話(050~)からの受付はできません。

インターネット クレジットカード利用可 24時間受付

インターネット・携帯電話から検索していただけます!

EXAモール 検索

パソコン・スマホの方はこちらから <https://examall.jp>

【ログイン方法】
初めてログインする方はログインIDに「エージェントID」、パスワードには「生年月日(西暦)8ケタ」をご入力ください。

詳しくは、ショッピングサイトの「お問い合わせフォーム」からご連絡いただくか、お客様相談室までご連絡ください。(03-6757-8901 平日9時から17時)

●商品のお届けについて
商品代金の入金を会社が確認した後(クレジットの場合は、決済手続き完了後)、5営業日以内に商品を発送いたします。

●個人情報の取り扱いについて
ご記入いただいた個人情報は、商品の発送、関連するアフターサービス、当社および関連会社の商品・サービスに関する情報、エージェントの登録・委託・管理、その他付随する情報の提供のみに使用します。詳しくはホームページ(<https://www.exa11.co.jp/>)をご確認ください。個人情報に関しては当社お客様相談室までお問い合わせください。(個人情報責任者 担当取締役)

〈代理店使用欄〉

(販売者)



〒104-0042 東京都中央区入船 1-1-26 永井ビル 4F TEL.03-6757-8900 FAX.03-6757-8897 <https://www.exa11.co.jp>