

ビワ葉エキス配合、健康酢。



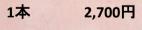
ビワミンは、ぶどうの王様巨峰を木樽で丁寧に発酵熟成させたワイン酢と米酢 を主原料に、ビワの葉\*エキス、ビタミン、カルシウム、ハチミツ、ローヤルゼリー 等を加え、各種成分の栄養バランスを考えて開発されました。

現代の誤った食生活を正し、自然の恵みをとり入れ、美容・健康にお役立て ください。味にも工夫をこらしてありますので、小さなお子様から大人まで、 おいしい飲みものとして、調味料としてご利用ください。

#### ※「ビワの葉」とは…

ビワの葉を使った療法は長い歴史に培われた、その効果が幅広く知られている自然 と記されており、伝承医術として早いうちから日本に定着した古い療法です。ビワの

療法です。古来より病める人々にはビワの葉が用いられてきました。インドの古い教 典にもビワの木を「大薬王樹」(薬効の王たる木)、その葉を「無憂扇」(憂いを無くす) 葉には、さまざまな有効成分が含まれています。



7,800円 3本セット

6本セット 15,200円





1本 720mℓ

#### こんな方にオススメです!

- 美容と健康を心がけている方
- 外食・偏食の多い方
- ●脂っこいものがお好きな方
- お仕事などで日常忙しい方
- 特に女性におすすめ
- ・ダイエット中の方
- ●お酒を飲む機会が多い方
- ・食事が不規則な方
- ・カルシウム不足の方
- ●肩こりでお悩みの方





# 「ビワミシ」美味しい飲み方・食べ方アラカルト

「ビワミン」には、いろいろな美味しい飲み方や食べ方があります。ぜひ、ご家族の皆さんで、楽しみながらお召し上がりください。



#### 「ビワミンウォーター」

水で5~8倍にうすめます。 さっぱり飽きの来ない味わいです。



# 「ビワミショーグルト」

ビワミン1に牛乳を5。 ソフトヨーグルトに。



#### 「ビタミンソーダ」

ビワミン1、ソーダ7の割合で 氷、ソーダ、ビワミンの順で 静かにグラスへ注ぎます。



#### 「ビワミシサワー」

、グラスに焼酎2/5、ビワミン1/5、 °炭酸水2/5を入れて お召し上がりください。



# 「ビワミシワイシカクテル」

赤ワインにビワミンを少々 入れると、渋さがとれ、 とっても飲みやすくなります。



#### 「ビワミシシャーベット」

6~7倍に薄めたビワミンを 製氷皿に入れ冷凍庫へ。 さっぱりしたシャーベットに。



# ビッミンゼリー

セラチンをお湯で溶かし、 ビワミンを2~3割加えて容器に入れて 冷やせば出来上がり。



#### ★料理や漬け物にも使えます

キュウリやラッキョウ、青梅など ビワミンに漬け込むことで、 砂糖を使わない「ヘルシー漬け」が できあがります。