

健康酢 清涼飲料水



BIWAMIN

ビワミン®

ビワ葉エキス配合、健康酢。

ビワ葉エキス配合の健康酢…これが「ビワミン」です。

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、自然の恵みを取り入れ、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)と記されており、伝承医療として早いうちから日本に定着した古い療法です。ビワの葉には、さまざまな有効成分が含まれています。

みんな方にオススメです!

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



水
5~8倍

飲み方カンタン!
5~8倍に
水で薄めるだけ!

経済的!



720ml 2,700円





「ビワミン」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。



「ビワミンヨーグルト」

ビワミン1に牛乳を5。
ソフトヨーグルトに。



「ビワミンソーダ」

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。



「ビワミンサワー」

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。



「ビワミンワインカクテル」

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。



「ビワミンシャーベット」

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。



「ビワミンゼリー」

ゼ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。