

注目の成分“サポニン”が、高麗人参の約7倍含まれている田七人参。

美容食として注目が高まっており、

ミネラル成分も高いピタヤ(ドラゴンフルーツ)。

2つの素材を昔ながらの静置発酵法で醸造したピタヤ・田七人参酢を

配合してできた「甕の雫」。

ピタヤ・田七人参酢は通常の黒酢より多くのアミノ酸を含んでいます。

健康、美容のために、毎日飲んでいただきたい健康酢です。

かめ

しずく

甕の雫

毎日の元気に！アミノ酸たっぷりの

静置発酵(甕壺露天醸造方法による三段発酵)

かめ ず
甕 酢

甕酢とは・・・

黒酢は玄米+米麴を原料としますが、甕の雫は米麴+ピタヤの茎+白井田七人参などを原料としています。素材そのものを発酵させることによりさらに素材を活かした体に良い発酵酢になっています。

*1日の摂取量目安・・・30ml

185ml(約6日分) **1,500**円(税別)

900ml(約30日分) **6,500**円(税別)



今注目の健康食材!!



ピタヤの茎

別名ドラゴンフルーツ。
豊富な抗酸化物質を含む美容食材。

白井田七人参

高麗人参の約7倍の“サポニン”を含有。



有機栽培

完全無農薬

有機JAS認証を取得している原料のみを使用

静置発酵甕酢

かめ しづく 甕の雫

2つの素材を昔ながらの
静置発酵法で醸造した
ビタヤ・田七人参酢を
配合してできた「甕の雫」。
ビタヤ・田七人参酢は
黒酢よりも多くのアミノ酸を含んでいます。



アミノ酸比較表

mg/100g 当たり

	米 酢	米 黒 酢	ビタヤ・田七人参酢
アルギニン	7	4	5
リジン	3	21	54
ヒスチジン	0	3	3
フェニルアラニン	3	18	31
チロシン	0	8	9
ロイシン	4	54	82
イソロイシン	2	37	54
メチオニン	0	11	18
バリン	3	54	75
アラニン	4	109	147
グリシン	3	47	68
プロリン	0	42	55
グルタミン酸	15	91	114
セリン	3	39	50
スレオニン	3	36	49
アスパラギン酸	6	20	37
シスチン	3	13	13

甕の雫の飲み方

水で割る場合

原液をお水で3～10倍に希釈して飲用。

★炭酸水やハイボールなどで割っても
美味しく飲めます。



ヨーグルトや豆腐にかけたり、料理に使ってもOK！

熱を加えてもアミノ酸は壊れません！

製造元

販売元

代理店

創業214年

有限会社 重久盛一酢醸造場

しげひさもりいちすじょうぞうじょう

鹿児島県霧島市福山町福山 2246-1

ホームリメイク倶楽部

ホームリメイク株式会社

〒818-0041 福岡県筑紫野市上古賀4丁目17-8

TEL 092-918-6628 FAX 092-918-6607

<https://homeremake.jp>