

すこやか INFORMATION

Vol.120 Chitun Since 1974

乳酸菌生成エキス『智通』は、
万全の体制でつくられています。



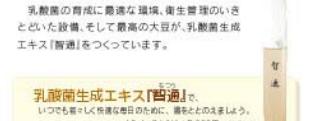
↑「智通」(日本)を企画し
10種類の乳酸菌から
作られています。

細菌の発酵の良し悪しは、① 空気、② 水、③ 気候の3つが影響します。たとえば、味噌や酒の工場が100m移動しただけでも状態が変わらううです。「智通」は富士山の麓、静岡県富士宮市でつくられています。当社の15種類の乳酸菌にこだわったの環境を探し、20年前に、この地に行きついたのです。



↑「智通」醸成工場の前方には、大豆畑が広がっています。
そこでは当社の関連会社である「有」物心農業による有機無農薬栽培が行われています。

実は畑の土壤にも、「智通」の応用商品が使われています。良い土壤としっかりした根でつくれる大豆は、乳酸菌生成エキス「智通」をつくっています。



乳酸菌生成エキス『智通』で、
いつでも香りよく美味しいお豆のために、養をととのえましょう。
10kg(6袋入り) 8,500円…お歳暮用
30kg(3袋入り) 42,000円(税込)あります。

〒102-0076 東京都千代田区五番町2番地(東ビーフンドエスコーポレーション)TEL:03-3289-0115

すこやか INFORMATION

Vol.120 Chitun Since 1974

乳酸菌生成エキス『智通』は、
万全の体制でつくられています。



↑「智通」(日本)を企画し
10種類の乳酸菌から
作られています。

細菌の発酵の良し悪しは、① 空気、② 水、③ 気候の3つが影響します。たとえば、味噌や酒の工場が100m移動しただけでも状態が変わらううです。「智通」は富士山の麓、静岡県富士宮市でつくられています。当社の15種類の乳酸菌にこだわったの環境を探し、20年前に、この地に行きついたのです。



↑「智通」醸成工場の前方には、大豆畑が広がっています。
そこでは当社の関連会社である「有」物心農業による有機無農薬栽培が行われています。

実は畑の土壤にも、「智通」の応用商品が使われています。良い土壤としっかりした根でつくれる大豆は、乳酸菌生成エキス「智通」をつくっています。



乳酸菌生成エキス『智通』で、
いつでも香りよく美味しいお豆のために、養をととのえましょう。
10kg(6袋入り) 8,500円…お歳暮用
30kg(3袋入り) 42,000円(税込)あります。

〒102-0076 東京都千代田区五番町2番地(東ビーフンドエスコーポレーション)TEL:03-3289-0115