

# すこやか インフォメーション INFORMATION

Vol.142

Chitsu  
Since 1914

## 写真をみれば

### 一・目・瞭・然 ～ 干し椎茸もどし編 ～

今回は、干し椎茸のもどし方について一言アドバイスです。水でもどすだけでなく、ぜひ『乳酸菌生成エキス』を1滴たらしてみてください。大きな違いが出てきます。

『乳酸菌生成エキス』入りの水でもどした干し椎茸は、色もキレイで、もどし汁も黒くありません。これは、『乳酸菌生成エキス』を入れると、細胞水に近い水になるからです。



**B** 水のみで戻したものの。こんなに変色しています。しいたけの色も真っ黒。

(株)B&Sコーポレーション・富士工場での実験



**A** 「乳酸菌生成エキス」入りの水で戻したものの。細胞水に近い優しい水なので、自然な感じで戻っています。ですから、乾物を戻すときには、『乳酸菌生成エキス』を少量たらすのがおすすめです。うまみ成分も逃げ出しません。ご飯を炊くときにも応用できます。美味しく炊きあがります。ぜひお試しください。

#### おなかをととのえる

##### 乳酸菌生成エキス『智通』

16種類の乳酸菌を、無農薬大豆の豆乳の中で熟成させ、有効成分だけ取り出した乳酸菌生成エキス。

『智通』(ちつう):20年続くロングセラー製品。

