

新潟育ちの アミノの雫 とは

《ニンニクから抽出した 天然型アミノ酸 健康食品です》

古来より滋養強壮や不老長寿薬として世界中で食されて来たにんにく
その未知なる魅力は今でも多くの科学者を虜にして止まないほどです

ニンニクが体に良い事は誰もが知るところ、食べ易くする工夫も様々です。

少し前に話題となった黒いニンニク
昨今は自分で作る人もいます



※アミノの雫は10年以上前、まだ黒ニンニクすら殆ど知られていなかった2006年に完成しました

私たちはニンニクを発酵熟成させてから、その吸収性を高めるために
不純物を取り除き、更に分子を小さくするための二次熟成に時間を掛
けるなど、手間を惜しまずにじっくりと濃縮エキスに仕上げました。



《一般の黒ニンニクとの違い》
体温程度のぬるま湯に、ほぼ同時に入れてかき混ぜただけ！

これが、アミノの雫です！

無添加で
純度100%です！

スプーンで
お召し上がりください。
(不調や風邪気味の際は大量に！)



約1月分4,100(税込)

- すばやく体内に吸収され細胞に到達
- カラダを構成する細胞の活性化が促進
- 新陳代謝促進、免疫力向上、抗酸化力回復

是非、他のサプリメントと比べて見てください。

新潟県内で農業を営む30軒程の協力を得て
国内第二位のニンニク生産県を目指し
元気を願う新潟発の商品作りに賭けています

利用者の声(感想・効果等)

- ☒ 身体が温まる ☒ 胃腸の調子、便通の改善 ☒ 目覚めが良くなる ☒ 疲労しにくい、取れやすい
- ☒ 風邪がひきにくい、治りが早い ☒ 花粉症やぜんそくが軽減された ☒ 慢性疾患(痛み)が軽減
- ☒ 二日酔いしにくい・抜けがはやい ☒ 肌の張りや質感が改善 ☒ 爪や髪の毛の伸びが早まった...等

◆食べ方のバリエーション(お好みで少量入れるだけ)◆

卵黄と混ぜる(アミノ卵黄)・トマトジュースや牛乳に入れる・マヨネーズと混ぜる(ブラックマヨネーズ)・味噌(アミノ味噌)・醤油(アミノ醤油)・食酢(アミノ酢)
焼酎割に・サラダ(アミノドレッシング)・ハンバーグやステーキのソースに・スープの隠味に・パン生地やピザ生地や麺に練込み・リンゴアミノ・アボガドアミノ他

製造元：(株)サプラテクノ