

今月のキャンペーン

発酵食品の王様!

植物発酵エキス

大高酵素スーパーオータカ



大高酵素の雑学 発酵食品

腸は消化吸収、免疫細胞の活性など人間の生命活動に重要な働きをしています。

そして腸を健康にするには、食物繊維と発酵食品がポイントになります。

特に、日本人の知恵として古来から優れた発酵食品を作って常食して来ました。

みそ、醤油、納豆、甘酒、野菜や魚の漬物...等発酵食品を食べる事によって、善玉腸内細菌が活性化され、健康な腸になるのです。

セイケンのお勧め「発酵食」

塩糀 (しおこうじ)

米糀と自然塩を合わせて発酵させます肉や野菜を柔らかくする酵素が生きた万能調味料です

みそ・醤油

丸大豆、自然塩で天然醸造した最高級の発酵食品です

甘酒 ※玄米こうじ甘酒

米の甘さ100%(国産米)

大高酵素

六十種類の野菜果物のエキスを醗酵させた健康飲料です ☆酵素絶食お奨め☆



おまけ



KOHKA



通常のスーパーオータカに「発酵熟成」力の強化を目的として、さらに特徴ある植物を漬け込む「二段仕込み」を行い、浸透エキスの抽出後、さらに180日間以上熟成させるという、文字通り丹精を込めた至極の逸品が特選スーパーオータカ「酵華」です。

料理教室

2月28日(金)
11時~14時
セイケン3階

大高酵素の活用法
①そのまま飲む
②割って飲む
③混ぜて飲む
ほとんどの方はそのまま飲むだけの方が多くでしょう。しかし、なんと料理としても使えるのです。その極意を教えます! さらに、粉末タイプの酵素ならふげんです。ご飯に混ぜたり、煮物やお菓子作りなど、いろいろ使えて便利。クッキングの常識を変えます。ご関心ある方は、ぜひご参加下さい。

大高酵素の活用法

料理研究家 園口増子先生



粉末タイプ 健康食品

ふげん



植物エキス発酵液を北海道産100%の無漂白小麦粉に独特な発酵と培養方法により固定させたスーパーフード。添加物は一切使用していません。

大高酵素のジェル状美容液

エンリッチ
スパージェル



50g入り 3,600円

大高エキス配合

酵素のと
塩味も有



80g入り (各2種類) 270円

北海道のてんさい糖を主原料に、新鮮な植物原料から抽出したエキスを長時間発酵熟成させた大高酵素飲料を配合した喉に優しいのど飴です。美味しい!

① 光美顔シミコース

冬だけの集中コース 光効果&ビタミン導入で、まだまだ肌は変わります

通常 6.4万円 → 5万円コース (全5回→光2回+ビタミン3回)

※申込期限 2月末まで

② 最新美顔 フラッシュピール

「バリエー果実エキス」による、新ピーリングトリートメントの誕生です 施術直後からの実感! 毛穴引締め・ニキビ・しみ・シワの方におすすめです これ、本当にすごいです肌の「潤い・透明感」更には「リフトUP」まで!

通常 40分 16,000円 → 13,000円 (初回体験価格)

バリエー通信

エステ ラ・バリエ (セイケン2F)

【電話】 0537-2220215

【営業】 平日・土曜 10時~19時

日曜・祝日 10時~16時

17 3 (月)
23 9 (日・月)
24 10 (日・月)

2月のお休み

バリエーの新ホームページ♡

http://la-varie.com



※価格は全て税抜表示