

2016年6月30日

“えがおの黒酢”シリーズに新商品登場 えがおのすっぽん黒酢 7/1 新発売

株式会社えがお（代表取締役社長 北野忠男 / 所在地：熊本市東区東町 4-10-1）は、7月1日に新商品「えがおのすっぽん黒酢」を発売いたします。
“えがおの黒酢”シリーズとしては5商品目となります。

商品特長

■ 熊本県産の高級すっぽんをまるごと使用

「えがおのすっぽん黒酢」に使用しているすっぽんは、料亭にも卸している熊本県産の高級すっぽんを丸ごと使用。山の湧水だけを引いた広い池で、本来の自然育成環境に基づいた養殖方法に徹底してこだわり、3～4年かけて飼育。肉質もすっぽんエキスも良質な仕上がりになったものを使用しています。

■ 高級すっぽん素材由来のコラーゲン 100mg

高級すっぽんから独自開発した「すっぽんコラーゲン粉末」とすっぽん1匹から5%しか取れない希少な「すっぽんエキス粉末」、さらにすっぽんを丸ごと使った「すっぽん粉末」を使用。コラーゲンをはじめ、すっぽんを丸ごと凝縮しました。保存料などの添加物は一切不使用で、安全にお召し上がりいただけます。

■ 黒酢はもちろん「鹿児島県霧島市福山町産」の黒酢を使用

200年の伝統製法を受け継ぐ職人が丹精込めて手作りしている鹿児島県霧島市福山町産の黒酢。水と米と麴だけを使用し、壺の中でじっくり1年半をかけ発酵・熟成させることで出来上がります。



商品概要

商品名：えがおのすっぽん黒酢

価格(税別)：1,600円(税込 1,728円)

内容量：420mg×60粒(約30日分) ※1日の目安量2粒

原材料名：すっぽんコラーゲン粉末(フィッシュコラーゲン、すっぽんエキス)、大豆油、植物油脂、
紅花油、黒酢濃縮粉末(黒酢、米粉、米エキス)、すっぽん粉末、黒酢もろみ粉末、
すっぽんエキス粉末、ゼラチン、グリセリン、ミツロウ、フラボノイド色素

販売方法：通信販売限定 えがおホームページ (<http://www.241241.jp>) / 専用ダイヤル (0120-241-241)

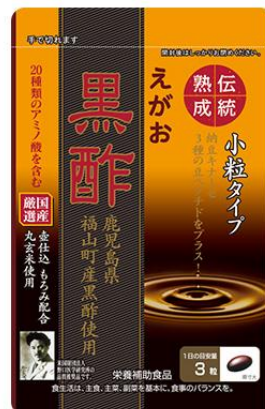
えがおの黒酢シリーズ



えがおの黒酢

1,600円(税別)/62粒入り

日々の健康を強く願う方に。
鹿児島県霧島市福山町の国産黒酢を使用。



えがおの黒酢(小粒タイプ)

1,600円(税別)/93粒入り

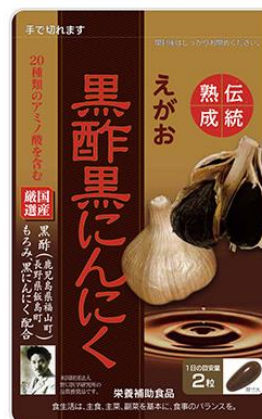
黒酢の成分はそのまま、
飲みやすい大きさの小粒タイプ。



えがおの黒酢生姜

1,600円(税別)/62粒入り

国産黒酢に、「黒生姜」をプラス。「黒酢」と「黒生姜」のダブルの力が、健康を後押し。



えがおの黒酢黒にんにく

1,600円(税別)/62粒入り

パワーみなぎる、ふたつの「黒」。
「黒酢」に、にんにくを発酵・熟成させた「黒にんにく」をプラス。