

# かしじゅーブラック酢 美味しい飲み方



「かしじゅーブラック酢」は沖縄独特の焼酎「泡盛」のもろ味（かしじゅー）を原料として作られた天然のクエン酸 アミノ酸 ミネラル飲料 です。

1. 人間の日々の活動エネルギーを作り出しているのがノーベル賞を受賞している、クエン酸（TCA）回路です。クエン酸回路は8種類の酸で構成されています。
2. かしじゅーブラック酢のクエン酸・コハク酸・リンゴ酸といった3つの酸が、クエン酸回路を活発にする役割をはたし、代謝を促進、血液を浄化して私たちのカラダを元気に保ってくれます。
3. また、私達のカラダの中で合成できない必須アミノ酸9種類を含みます。必須アミノ酸は生存するために外部の食物から摂取しなくてはならない、なくてはならない栄養素です（パッケージ ※印が必須アミノ酸です）。これらのアミノ酸が複雑に組み合わせあって、骨、臓器・筋肉・皮膚・血液など、10万種類のタンパク質が造られます。
4. カルシウム・ナトリウム・カリウム・鉄・ビタミン等々の天然のミネラルも豊富です。

クエン酸、ミネラル、必須アミノ酸などの栄養バランスが損なわれますと、TCA（クエン酸）回路の分解・合成の基礎代謝機能が停滞し、メタボや体調不良などを誘発する原因になります。疲労蓄積は万病の始まりです

- ♪♪ 心肺機能 & 肝腎機能の活性化で 血管力・免疫力UP
- ♪♪ 肩こり・冷え性・美肌をつくる・ダイエット時の必須栄養素補給

## おいしい飲み方

- ① 1 付属の専用キャップ（30ml≒30 kcal）で 1 日 1～3 杯、朝またはお休み前にお飲み下さい。
- ② 甘いとか 酸味が強いとかを感じられましたら、炭酸水・乳酸菌飲料・氷などで お好みに薄めてお飲み下さい。熱中症対策に炭酸割りでお試ください。
- ③ かしじゅーブラック酢のクエン酸は柑橘系のクエン酸（梅干し）と同種のため、リンゴ、ブドウ、ショウガ、柚子などのジュース飲料に良くなじみます。マイカクテルでお楽しみ下さい。
- ④ **開栓した後は二次発酵しますので、1ヶ月以内の飲み切りをお願いします。**

## 保管上の注意

- ① 開栓する前の商品は、直射日光を避け、涼しい所で保管して下さい。
- ② **開栓後は必ず冷蔵庫に保存して下さい。**
- ③ 開栓後の二次発酵により、浮遊沈殿物(カ)が生じることがあります。これはカルシウムやナトリウムなどがイオン化して再結晶化したもので、身体に吸収されやすくなったクエン酸カルシウム、クエン酸ナトリウムです。品質には問題有りません。
- ④ 合成着色料、保存料は一切使用しておりません。