

MARUMI 酵素

液体植物发酵提取物

萨摩的恩惠
全国产原料
季节性蔬菜

Good Life Planning 有限公司

关于MARUMI酵素



MARUMI酵素借助微生物的力量使大约50种植物、蔬菜、野草等发酵，从这些原料的有效成分中提取而成。

发酵被认为是利用酵素的机能来分解原料的成分，转变成对人体有益的物质。

众所周知，依靠发酵，食物得以更加长期安全地保存，产生更多的优质成分。

MARUMI酵素使用值得信赖的**鹿儿岛县**产的原料，经过1年以上发酵而成。
(从采取原料算起需要花费3年时间)



丰富的环境

鹿儿岛县西北部，西侧面临东海，东侧是海拔1000米左右的连绵群山，变化多端的温暖地区。蔓延在紫尾山的山脚下的广阔的山林里面至今依然自生着大量的野草。

公元前3世纪，受中国的秦始皇之命，为寻求长生不老之灵药而探访此地的“徐福”就被祭祀在此。这里从远古时代开始就是**丰富的草药产地**。

在酵素中被使用的桂皮也是自生在紫尾山的植物。



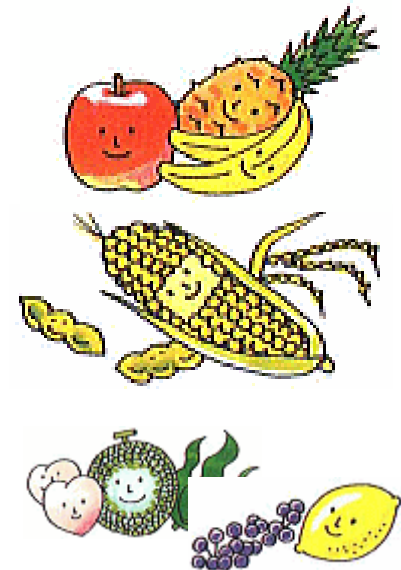
使用的原料

■ 苦瓜，萝卜，卷心菜，胡萝卜，甘薯，白甘薯，洋葱，牛蒡，白菜，青椒，西红柿，芹菜，茄子，南瓜，生姜，秋葵，橘子，柿子，柚子，菠萝，苹果，蓝莓，金橘，猕猴桃，梨，葡萄，草莓，无花果，李子，哈密瓜，西瓜，香橙，酸橙，柠檬，柿子叶，鱼腥草，红紫苏，艾蒿，笔头菜，梅子，香菇，木天蓼，黄瓜，姜黄，银杏叶，枸杞叶，荔枝，枸杞子，椿芽，桑叶，桂皮，黑糖，柿子醋（53种）

※ 根据收获量和自然条件一部分原料有变更。请给予理解。

原料拘泥于鹿儿岛县产，从几十年来不变的，值得信赖的契约农家直接采购。自家也有农园，在触手可及的范围内，追求安心安全，细致安稳地制造出发酵提取液。

工匠（从事发酵30多年）曾说
看不见的微生物 神秘的工作
自然的东西 保持自然 那是最重要的。



市场价值

MARUMI酵素

- 使用在鹿儿岛县采集的原材料。
- 工厂也在鹿儿岛县内。独自制造法（提取物分割制造法）。
- 新打入原料市场。



- 在出口限制方面没有流通管制。（1都10县等）
- 和其他公司没有竞争。（2016年5月的时候）
- 根据抽出物分割制造方法，可以原始配合。

公司E酵素

- 也使用日本国外产的原材料。
- 在制造·流通时有在限制区内使用的时候。
- 在原料市场有很多老字号店铺。



- 对象国有限制进口的情况。
- 和其他公司有发生竞争的时候。
- 往原有提取物加入其他原料实现产品化。

拘于国产

MARUMI酵素
最后的国产限定酵素
请一定尝试一下

