

神田酪農の愛情牛乳 × 山崎糀屋オリジナルの生黄糀

キラキラ輝く 生黄糀の魔法

ミルクと糀
だけだモ〜

生クリーム
不使用!

砂糖
不使用!



糀 ♥ Crystal

糖度が高く、発酵力の強い生黄糀 の生甘酒ジェラートをめしあがれ

ほく生黄糀!
ふつうの糀とは
ぜんぜん違うんだよ



一般的な甘酒は白糀から出来ていて、もち米を加えないと甘くならない為、糖の摂取にもつながり、いつもの食事に加えるとカロリーの取りすぎになってしまいます。

山崎糀屋さんの生黄糀の甘酒は、糀と水だけの「生甘酒」です。

ゆえに生きたままの乳酸菌や酵母がたっぷり。

生クリームや砂糖は一切加えず、濃厚なミルクと生甘酒だけの美味しくて贅沢な生甘酒ジェラートです。

美白・美肌
美髪

ダイエット
効果

便秘
解消

高血圧・ガン
糖尿病の予防

免疫力アップ
アレルギー
予防

血液
サラサラ

貧血予防
疲労回復

デトックス
効果

美味しく
ジェラートを食べ、
お肌も綺麗になって、
腸も美人になれる♡



山崎糀屋さんの糀って?

山崎糀屋は、新潟県阿賀町で明治元年から続く糀屋です。

山崎糀屋が使う糀菌は、明治元年の創業時から代々受け継がれ、特別配合でつくった、糖度が高く発酵力の強い「生黄糀」です。

生黄糀の甘酒は、熱にも強く「一煮立ち」させても酵素が死にません。また、一般的に販売されてる糀製品は、流通の為、高温殺菌により酵素を止めた状態で販売されます。

生黄糀で作る生の甘酒は酵素が腸まで届きます。

そのため、美容や健康に役立つ力が最大限生かされるのです。

体の中から
もっと美しく
なるわよ

