

沖縄県産

クガニ

琥金醱酵

ウコン粒

Golden Fermented Turmeric Tablets

沖縄県産 秋ウコン(ウコン)、春ウコン(キョウオウ)、
紫ウコン(ガジュツ)をまるごと発酵!
特許 製法により、糖質30%OFF!
低分子化率30%以上 吸収力アップを実現!
琥珀色に輝く琥金(クガニ)発酵ウコン粒!

昔から沖縄では、大切なものが光り輝いている様子を黄金(クガニ)と表現しています。
『琥金(クガニ)醱酵』は沖縄で琉球王朝時代から伝承されている泡盛の製造技術を応用した発酵技術で製造しました。
黄金(クガニ)色をした沖縄の貴重な特産物ウコンが、発酵されることで琥珀色に変わります。
それにより従来の当社製品と比較して、糖質が減少し、ウコン成分の低分子化率を高める事に成功しました。(特許第5819454号※)
その様を沖縄の大切な贈り物という気持ちを込めて琥金(クガニ)と表現しました。
琥金 は(株)沖縄ウコン堂の登録商標です。(商標登録番号第5669318号)
※従来の当社製品と比較して、糖質が減少し、ウコン成分の低分子化率を高める事に成功しました。

※

- 1 沖縄県産マンゴー果実酵母がウコンに含有している糖質を栄養源として消費する事でウコン中の糖質が減少します。当社ウコンと比較して糖質が30%以上減少しています。
- 2 黒麹菌が生成する酵素により、ウコンのタンパク質等の成分を低分子化させ吸収力を高めました。当社ウコン粒と比較して低分子化率を30%以上高めました。

【店頭POP】



【吊下POP】



【定番棚用プライス】



琥金(クガニ)醱酵ウコン粒

- ・ JAN 4589805610271
- ・ 内容量 7包
- ・ 製品サイズ 幅100×高さ180mm
- ・ 栄養補助食品
- ・ ケース入り数 100

¥680 +税

