

セールス用テキスト

- 牛乳を米糲で発酵させた「ミルクあまざけ」にきんかん(カルシウムの吸収を促すβクリプトキサンチンを含む宮崎県産のきんかん)を加えた新フレーバー。砂糖や添加物など余計な物は一切加えておりません。カルシウムをしっかり摂れるので、骨粗しょう症の予防などにもおすすめ。もちろんノンアルコールなのでいつでも安心してお召し上がり頂けます。牛乳を米糲で発酵させた「ミルクあまざけ」に黒生姜(血行促進に繋がるショウガオールを通常の生姜の 57 倍含む熟成生姜)を加えた新フレーバー。砂糖や添加物など余計な物は一切加えておりません。ショウガオールによる血行促進により冷え性対策に効果的!ノンアルコールなのでいつでも安心してお召し上がり頂けます。