

まるみ酵素

液体植物発酵エキス

有限会社グッドライフプランニング

薩摩の恵み
全国産原料
旬取り野菜

まるみ酵素とは

まるみ酵素は約50種の植物、野菜、果物、野草などを、微生物の力を借り発酵させ、原料の有効成分を取り出したものです。発酵とは酵素の働きで原料の成分を分解し、人の体に良い物質に変化すると考えております。発酵によって、食べ物はより長い期間安全に保存でき、良質な成分をたくさん生み出すことが知られています。

まるみ酵素は信頼出来る**鹿児島県産**のものを使用し1年以上発酵させています。
(原料採取から3年かかります。)



豊かな環境

鹿児島県北西部、西側が東シナ海に面し、東側は標高1,000m前後の山々が連なる変化にとんだ温暖な地域です。紫尾山の裾のに広がる広大な山野林には今も多くの山野草が自生しています。

紀元前3世紀頃、中国の秦の始皇帝の命を受け、不老不死の靈薬を求めこの地をおとずれたとされる“徐福”が祭られている、古来より**豊富な薬草の地**です。

酵素にも使用されている桂皮（シナモン）は、紫尾山にも自生している植物です。



使用原料

- ゴーヤ、大根、キャベツ、ニンジン、サツマイモ、シモン、タマネギ、ゴボウ、白菜、ピーマン、トマト、セロリ、ナス、カボチャ、生姜、オクラ、ミカン、カキ、ボンタン、パイナップル、リンゴ、ブルーベリー、金柑、キウイ、梨、ブドウ、イチゴ、イチジク、プラム、メロン、スイカ、ユズ、甘夏、レモン、カキ葉、ドクダミ、赤シソ、ヨモギ、スギナ、ウメ、シイタケ、マタタビ、キュウリ、ウコン、イチョウ葉、クコ、レイシ、クコの実、タラの芽、クワの葉、シナモン、黒砂糖、柿酢（53種）

※収穫量や自然条件により一部原料の変更もございます。ご理解お願い致します。

原料は鹿児島産にこだわり、
数十年来変わることの無い信頼のおける契約農家より直接仕入れ。自社農園もあり手の届く範囲で、安心安全を求め、丁寧に穏やかに発酵エキスを作りあげています。

職人（発酵に携わって30年余）曰く

見えない微生物 神秘のお仕事

自然のものを 自然のままに それが一番大切なこと



市場価値

まるみ酵素

- 鹿児島県で採取される原材料を使用している。
- 製造所も鹿児島県内。独自の製法（エキス分割製法）
- 原料市場へは新規参入。



- 輸出規制での流通制限なし。（1都10県等）
- 他社とのバッティング無し（H28年5月時点）
- エクス分割製法により、オリジナル配合可能。

E社酵素

- 国産以外の原料の使用がある。
- 製造・流通で規制区内の使用有り。
- 原料市場では老舗が多い。



- 相手国の輸入制限がある場合がある。
- 他社とのバッティングが発生する場合がある。
- 既存エキスへの他原料プラスでの製品化。

国産へこだわり

まるみ酵素

最後の国産限定酵素

お試しください。

