

「活力發酵精萃(含天然酵素)」
對品質的堅持

自然發酵



蔬菜、黑糖等層層堆疊後，進行自然發酵。

活用附著於蔬菜中的乳酸菌，
採傳統製法以黑糖進行自然發酵

以ARSOA精選的製法進行自然發酵。以附著於蔬菜中的乳酸菌等微生物進行發酵的傳統製法。使用多種蔬菜和含豐富礦物質的黑糖進行發酵，藉以增加其營養價值。在自然發酵的過程中，需透過職人的經驗與技術，才能完整將蔬菜的所有生命力都徹底發揮極致。

「蔬菜黑糖發酵液」 含有多樣化的乳酸菌

以無農藥蔬菜和黑糖自然發酵而成的蔬菜黑糖發酵液中，含有多樣化的乳酸菌。ARSOA還因此發現了意想不到的稀有菌種「*Lactobacillus kosoi*」並登錄記載於國際期刊。為人類的健康持續不斷的研究。

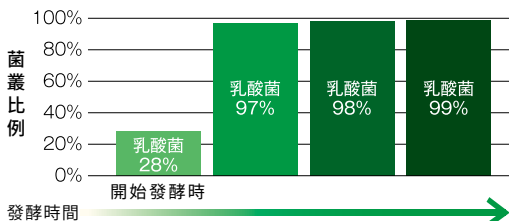


富含營養價值的季節蔬菜，需隨季節變換調配比例。透過職人親自攪拌發酵桶，邊進行調整作業。



Topix

蔬菜黑糖發酵液 菌叢解析

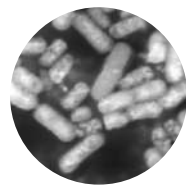


根據東京大學共同研究的調查結果

發現新種稀有乳酸菌

「*Lactobacillus kosoi*」

蔬菜黑糖發酵液於開始發酵時，其乳酸菌的比例分配約28%。經長時間發酵後，增加將近100%的乳酸菌。



顯微鏡下的乳酸菌