

よろん島  
**きび酢**  
 長期熟成

SHIN  
 深層水  
 SOH SUI

環境汚染のない深海の  
 キレイな深層水で  
 仕込みました

きび酢  
 海洋深層水の特徴

洗浄性

深海は表層の海水との混合が起りにくく人間の排水で汚染された環境ホルモン(殺菌剤・殺虫剤・農薬・食品添加物・ダイオキシンなど70種類もの化学物質)の影響を受けないのでとても安全だといわれています。

富栄養性

栄養物質を消毒する植物プランクトンが少ないために表層から沈降してくる魚類の死骸等に含まれる無機栄養塩数が豊富だといわれます。

低温  
 安全性

水温が低く、年間を通して水質が安定しています。

ミネラル  
 バランス

人間の体内に近い自然のミネラルバランスは体内で作り出すことは不可能なのです。

YORON KIBISU with Seawater



200ml

500ml

2つの新しい組み合わせが  
 食のバリエーションを  
 簡単・便利に広げていきます

お客様の声から生まれた「よろん島きび酢+しょうがジュース」「きび酢+しょうが」の相性ピッタリ!!当社提供のきび酢レシピ集の中でも人気を集めた「生しょうが+サトウキビざらめ+きび酢」のジュースです。「もっと手軽に・簡単に飲めませんか?」というユーザー様のお声がこの商品を開発するきっかけとなりました。

ポリフェノールが多いきび酢にしょうがの力をプラス。

おいしさに美と健康をご提供いたします。

# 深層水きび酢

環境汚染のない深海のキレイな  
深層水で仕込みました

## 水のこだわり！

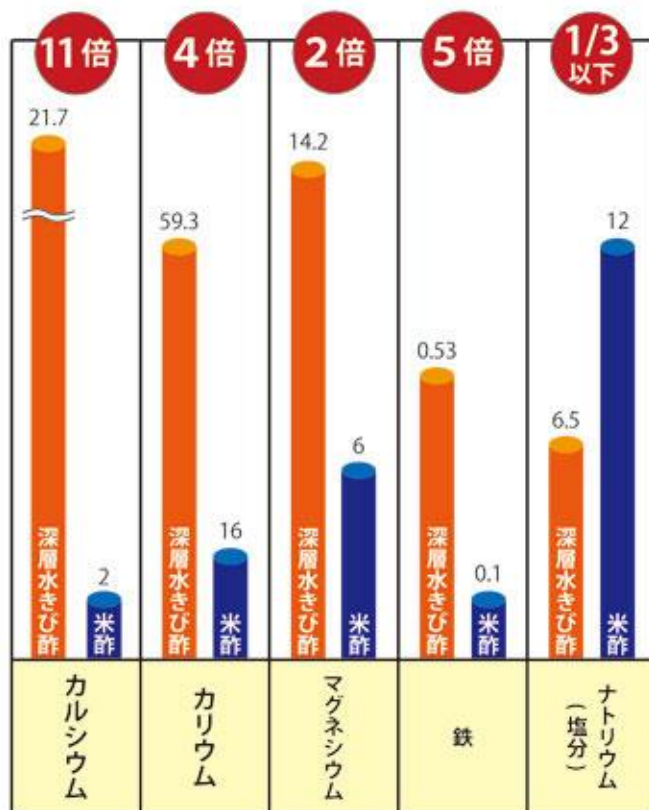
人間の排水で汚染されない深海の深層水と  
与論島のサトウキビ(100%)だけを原料に  
自然発酵、長期熟成の安心・安全でキレイ  
な健康酢

「深層水きび酢」と「米酢」の成分比較(100g 当り)  
(単位:mg)

必見!!   
ミネラルバランス

無添加

無着色



深層水きび酢: 財) 日本食品センター 米酢: 五訂日本食品標準成分表

ポリフェノール 72.8 mg 100ml 辺り (500ml > 酢相当量に換算)

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構