

●植物性フルボ酸ミネラル

クックウォーター フルボアース

家族の健康は、
奥様のカントリ次第!!

自然沸出により
精製するので
超低価格で
お届け出来ます!!

COOK
WATER

2ℓ入りボトル×8本入り
870円×8本 = **6,960円**
(税込み)

5ℓ入りボトル×4本入り
1,740円×4本 = **6,960円**
(税込み)

鍋物大将

クックウォーターは
鍋物には
欠かせません。

いい味ね!

おいしいね!

●料理革命●

▼ご利用事例 ...すべての料理にご利用下さい。違いがわかります。



豆類の調理を
さらにふっくらと

豆類、特にあずき調理にオススメ!!煮ても炊いても豆本来のよさを引き出す隠し味となります。味の違いを試してみてください。



うどん、そばなど
麺類がよりおいしく

うどん、そばなどの調理の時にクックウォーターを使用してゆでるだけで、こしのあるつるつるした麺に仕上がります。料理をさらにおいしくお召し上がりください。



炊込時に入れ、ミネラルごはんを手軽に

お米をとき、炊き込み時に入れるだけで、ふっくらとした炊きあがりになります。家族の健康をバックアップしてくれます。



鍋料理の味を
引き立てる

クックウォーターを鍋料理に使うだけで、素材の味を引き出すミネラル健康鍋料理に。手軽でおいしい鍋料理で毎日の食卓を手助けしてくれます。

家族の健康は 毎日の食事から



大川温泉の神技

古代層にめぐり合う

大川温泉は水質検査で「フルボ酸」が含まれていることが分かっていた。

フルボ酸は、太古の動植物が腐植して堆積した腐植土から成り立つ。ミネラル、アミノ酸、ビタミン、酵素が豊富に含まれていて、酸化を防止し、細胞内の有機物質を分離させて体外に排出させる役割を持っている。

フルボ酸を自然界から抽出させるのは希少なため、非常に高値である。

大川温泉の場合、「神技(かみわざ)」のように、深層数cm間の位置にあるフルボ酸の層に当たりました。



肌荒れや肌の老化はおもに酸化が原因です!

■鉄釘を1年4ヶ月、水道水と当温泉水(フルボ酸)に浸した実験

鉄釘がさびなかった

大川温泉水

水道水



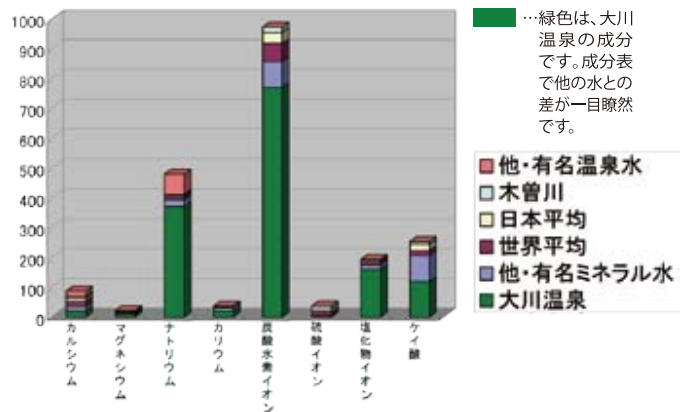
■レタスとバナナに水道水と当温泉水(フルボ酸)を含ませた13日後の結果

腐敗が少なかった



当温泉は、高い還元で酸化防止に期待出来ます。

河川水及び源泉ミネラル成分比較



フルボ酸とは?

フルボ酸は、酢酸やクエン酸などのように特定の分子構造をもつ物質ではなく、ある条件の下で自然から生み出される、ミネラルを含む有機物の総称です。生物を構成している成分を多く含んでいる複合体で高分子の有機酸です。精製が困難で、現在フルボ酸といわれるものはほとんどがフミン酸を含む純度の低いフルボ酸です。

フルボ酸ってどこにあるの?

自然界にしか存在せず、土壌や天然水中に広く分布していて、太古の植物が腐植して堆積した腐植土に、フミン酸の一部として存在しています。もともとは土の中であって植物にミネラルやアミノ酸を補給させる役目をもっています。

- 動植物の生命体に不必要なものは排出し(キレート)必要なものは吸収(サプリメント)してくれます。フルボ酸を多く含む野菜や肉、食物を摂取することにより健康を持続させます。
- 大自然において、土壌や海の重金属を排除し、動物を大きく健康に、そして植物を栄養豊かに育ててくれます。そのような素晴らしい役割があるにもかかわらず、これまで人間が摂取できなかった有機酸がフルボ酸なのです。
- フルボ酸は分子量が小さく吸収性をさらに強力にし、細胞層まで導きます。

世界でも希少なフルボ酸ミネラル含有(還元水)

当温泉のフルボ酸は約9万年の間、植物が堆積・発酵・熟成されたものです。(由来は阿蘇噴火)
もともとフルボ酸は、植物にミネラルやアミノ酸を補給させる役目をもっています。
このことから、人間の細胞に必要な多くのミネラルやアミノ酸などを補給するためにフルボ酸を摂ることは大切です。



製造 発売元

大川温泉

【本社】福岡県大川市大字本木室306-5

【お問い合わせ先】TEL 0944(88)2088

詳しくはホームページで

(株)九銘ハウジング 大川温泉

<http://www.kyumei-housing.co.jp>
<http://www.okawaonsen.com>

フルボ酸発見開発者

広島大学 吟遊科学者 長沼 毅 理学博士により大川温泉源泉に貴重なフルボ酸が含有していることが発見されました。さらにフルボ酸の成分分析に取り組んで頂いております。