

ビワミン

ビワミンは
水や炭酸水で割って
気軽に飲める
健康酢です。



720ml
¥2,500(税別)



1,800ml
¥5,000(税別)



健康飲料 清涼飲料水

BIWAMIN
ビワミン

ビワ葉エキス配合の健康酢… これが「ビワミン」です。

ビワミンは醸造酢を主原料に、ぶどうの王様巨峰を木樽で丁寧に発酵熟成させたワイン酢、ビワの葉*エキス、ビタミン、カルシウム、ハチミツ、ローヤルゼリー等を加え、各種成分の栄養バランスを考えて開発されました。現代の誤った食生活を正し、自然の恵みを取り入れ、美容・健康にお役立てください。味にも工夫をこらしてありますので、小さなお子様から大人まで、おいしい飲み物として、調味料としてご利用ください。



*「ビワの葉」とは…ビワの葉を使った療法は長い歴史に培われた、その効果が幅広く知られている自然療法です。古来より病める人々にはビワの葉が用いられてきました。インドの古い経典にもビワの木を「大薬王樹」(薬効の王たる木)、その葉を「無憂扇」(憂いを無くす)と記されており、伝承医術として早いうちから日本に定着した古い療法です。ビワの葉には、さまざまな有効成分が含まれています。



こんな方にオススメです!

- 美容と健康を心がけている方
- ダイエット中の方
- 外食・偏食の多い方
- お酒を飲む機会が多い方
- 脂っこいものがお好きな方
- 食事が不規則な方
- お仕事などで日常忙しい方
- カルシウム不足の方
- 肩こりでお悩みの方



特に女性に
オススメ!

「ビワミン」の美味しいレシピ

「ビワミン」には、いろいろな美味しい飲み方や食べ方があります。ぜひ、ご家族の皆さんで、楽しみながらお召し上がりください。



ビワミン ウォーター&ソーダ

ビワミン1、水5~8もしくはソーダ7の割合でうすめてお召し上がりください。



ビワミン ヨーグルト

ビワミン1に牛乳を5、ソフトヨーグルトとしてお召し上がりください。



ビワミン 豆乳

ビワミン1に豆乳を5の割合で入れ、よくかき混ぜたら出来上がりです。



ビワミン ソー

グラスに焼酎2/5、ビワミン1/5、炭酸水2/5を入れてお召し上がりください。



ビワミン ワインカクテル

赤ワインにビワミンを少々入れると渋さがとれ、とっても飲みやすくなります。



ビワミン シャーベット

6~7倍に薄めたビワミンを製氷皿に入れ冷凍庫へ。さっぱりしたシャーベットになります。



ビワミン ゼリー

ゼラチンをお湯で溶かし、ビワミンを2~3割加えて容器に入れて冷やせば出来上がりです。



料理や漬物にもキュウリやラッキョウ、青梅などビワミンに漬け込むことで砂糖を使わない「ヘルシー漬け」が出来上がります。

ビワミン Q&A



Q ビワミンには、人工着色料、合成保存料などは入っていませんか?

A 一切使用していませんので、安心してお召し上がりください。

Q 乳幼児が飲んでもいいですか?

A 生後3ヶ月の赤ちゃんが飲んでいる例もあります。(妊娠中の時から飲まれている方もいます。)

Q スポーツ中に飲んでも大丈夫?

A 15倍位にうすめていただくと、スポーツドリンク感覚でご利用いただけます。疲労回復・熱中症予防にもつながります。



子供から大人まで、みんな大好き

ピワモン



ピワモンは、
ぶどうの王様 巨峰を

木樽で丁寧に発酵熟成させた

ワイン酢と米酢を主原料に、

ピワの葉エキス、ビタミン、

カルシウム、ハチミツ

ローヤルゼリー等を加え、各種成分の
栄養バランスを考えて開発されました。

現代の誤った食生活を正し、

自然の恵みを取り入れ

美容と健康にお役立てください。

味にも工夫をこらしてありますので

小さなお子様から

大人まで おいしい

飲料として、調味料として

ご利用ください。

『ピワの葉』とは…

ピワを使った療法は長い歴史に培われた、
その効果が幅広く知られている
自然療法です。

古来より病める人々にはピワの葉が
用いられてきました。

インドの古い経典にもピワの木を
「大薬王樹」(薬効の王たる木)、
その葉を「無憂扇」(憂いを無くす)と
記されており、仏教医学として
早いうちから日本に定着した
古い療法です。

ピワの葉には、さまざまな
有効成分が含まれています。

ピワミンってなあに？

特に！女性に オススメ

こんな方におすすめ!!
美容と健康を心がけている方、
外食の多い方、
疲れやすい方、
お酒をよく飲む方、
お仕事のかたわりの方。



おいしい
いろいろ

ピワミンおしりぴ♪

通常お水で7~8倍にうすめて飲みますが、他にもいろんな飲み方、食べ方が！
ドリンクは容量150mlの場合の目安の分量です。お好みで調節してください。

<p>ピワミンソーダ ピワモン + タンサン</p> <p>タンサン 130ml ピワモン 20ml ※水は米7割ぐらい</p>	<p>ピワボール 焼酎 + ピワモン + タンサン</p> <p>焼酎 30ml タンサン 100ml ピワモン 20ml ※水は米7割ぐらい</p>	<p>ピワミンゼリー (3人分)</p> <p>※粉ゼラチン 5g ピワモン 25ml 水 145ml お湯 80ml</p> <p>※粉ゼラチンをお湯でよく溶かし、お水でうすめたピワモンを加えて冷蔵庫で2~3時間冷やせば出来上がり!</p>
<p>ピワミンヨーグルト ピワモン + 牛乳</p> <p>牛乳 125ml ピワモン 25ml ※水は米7割ぐらい</p>	<p>米ピワモン 米焼酎 + ピワモン + 水</p> <p>米焼酎 30ml 水 100ml ピワモン 20ml ※水は米7割ぐらい ※米焼酎の場合も同じ分量です。</p>	<p>ピワミンシャーベット</p> <p>お水で5~7倍に薄めたピワモンを製氷皿に入れて冷凍庫へ。さっぱりしたシャーベットになります。</p> <p>普段飲むときよりちょっと濃いめがおすすです。</p>

他にもいろいろのカブや大根、キュウリなどのお漬物にもあったかい紅茶に入れてもおいしいですよ!

ピワミンは高いのでは？

お水で薄めて飲みますので、
ピワモン1.8Lの場合、8倍希釈で
100mlあたり約37.5円です。

人工着色料、酸化防止剤、 保存料などは 入っていませんか？

使用していません。
安心してお召し上がりください。

賞味期限は？

製造日より1年です。
2~3年熟成させても、
ご使用はいただけますが、
退色や味・香りの変化など
ございますので、出来るだけ
早めにお召し上がり下さい。

色が変わったピワモンは 飲んでも大丈夫なのですか？

内容成分に変わりはないので大丈夫です。
味に多少変化がございますので、
気になる方はお漬物など調味料に使用
頂けると良いかと思ます。

酢はダイエットによいと聞きますが

お酢をとることで代謝を活発にします。また、酢の主成分
である酢酸やクエン酸が、余分な中性脂肪や糖質を分解し
て余分な脂肪がたまるようにしてくれます。

ピワモン Q&A

血糖値が少し高いのですが…

問題ありません。糖分がどうしても
気になる方は通常より少し薄めにして
お飲み下さい。

赤ちゃんにも 飲ませていいの？

生後3ヶ月のお子様より
お飲み頂けます。
ただし通常よりさらに薄め
たものを飲ませてください。
妊娠中から飲まれることを
お勧めします。

1日どの位 飲んだらいいの？

お薬ではありませんので、
起きかけ、食前、運動後など、
お好みでお飲み下さい。

お酢だったら何でも いいのでは？

ピワモンはじっくりと
時間をかけて熟成した
天然醸造のお酢。
ビタミン・ミネラル・
アミノ酸などの有効
成分をたくさん
含んでいます。

スポーツ中に 飲んでも大丈夫？

通常より薄めて飲んで
頂くと、スポーツドリンク
感覚でお飲みいただけます。
疲労回復にもつながりますよ。