

日本初

還元水の生きくらげ

一国一域

精魂込めて作った
生きくらげ



バター焼・天ぷら
卵炒め・コリコリ食感で
シンプルな料理に



ビタミン・カルシウム
鉄分などミネラルが豊富！



自然に近い栽培で
期間限定品

限定



Q そもそも還元水って？

人間の体は弱アルカリ性（中性）でできています。現代日本の食品や水は酸化（酸性）傾向にあります。その酸化傾向にある体を元の弱アルカリ性に戻してくれるのが還元水というすごい水なのです。

Q 生きくらげって
どうやって作られているの？

自然に近い状態で、温度や湿度の空調管理をし、菌床栽培をしています。

Q 菌床栽培ってなに？

オガクズなどに、栄養源を混ぜてできた人工の培地です。それにきのこの菌を植え付けて栽培する方法です。

事務局
株式会社ラインJ
〒290-0011
千葉県市原市能満2116-3
TEL:0436-98-3331 FAX:0436-98-3338

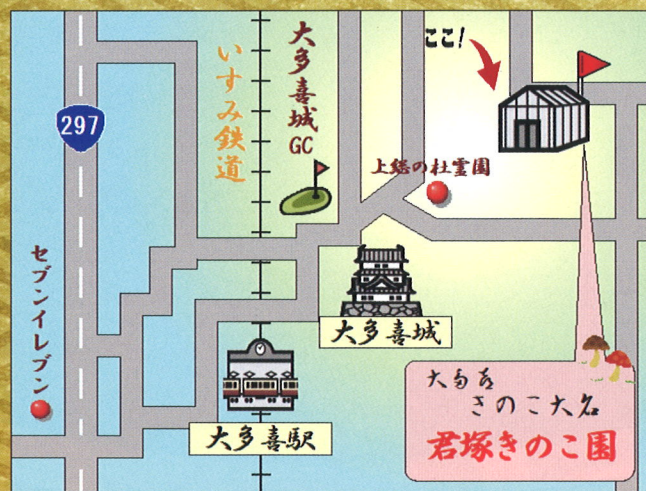
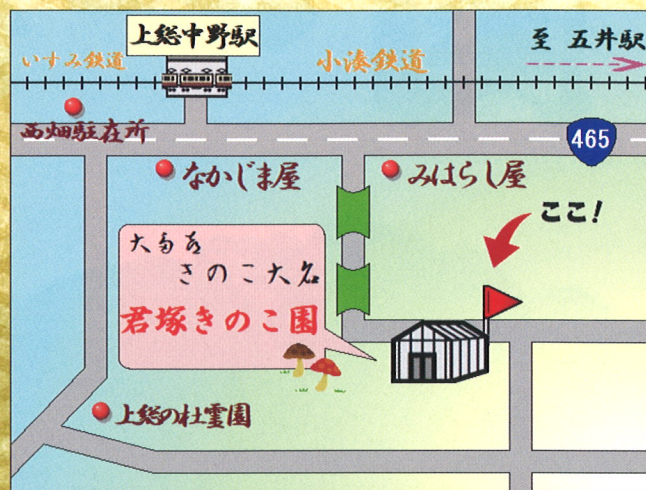
君塚きのか園株式会社

〒298-0241

千葉県夷隅郡大多喜町紙敷1283-1

TEL：0470-62-6761

FAX：0470-62-6762



君塚きのか園株式会社では、徹底した
衛生管理のもと、商品を生産・販売しております。



大多喜
きのか園
株式会社

君塚きのか園株式会社