



発酵黒マカ



日本の特許技術から生まれた業界初の発酵黒マカエキス!

発酵黒マカの3大特長 通常マカに比べ...



亜鉛の含有量は
20倍 (牡蠣の
7~8倍)

アミノ酸類が
約60%増

抗酸化力が
約3倍アップ



- 天日乾燥した有機JASマカを原料に使用
- 特許発酵技術で熟成、国内工場加工・製造
- ペーストまたはエキス末(4:1)の発酵黒マカ『有機JASマカ』『発酵黒マカーリック』また『水溶性細分子マカ(水抽出粒子均一加工)』原料供給・OEM製造承ります。



CUSHURO クシュロ

クシュロはペルーのアンデス山脈の湖沼に生息する球形の藻(微細藻類)。インカの時代から食され、豊富な栄養価と機能性を秘めた希少性の高いペルーのスーパーフードです。「アンデスの奇跡」「アンデスのキャビア」と呼ばれ、マイコスポリン様アミノ酸を含有し、天然由来の日焼け止め素材としても有用な素材です。

南米ペルーのアンデス高地で、マカの栽培から加工まで一貫して自社工場で行なう唯一の日本企業



株式会社 光 健

〒207-0016 東京都東大和市仲原 2-1-14

TEL 042-516-8301 FAX 042-516-8442

<https://www.kokenjapan.co.jp> E-mail info@kokenjapan.co.jp

