

**除即能
達到清爽早晨。**
I feel refreshed in the morning!
目覚めが良くなりました!

**疲勞感
明早就會解開。**
I don't feel tired
the following day.
疲れが翌日まで
残らないですね。

穩定血壓數值。
My blood pressure
has become stable.
血圧が安定しました!

顧客意見
Customers' comments
お客様の声



嫩滑滋潤的肌膚!
My skin is much better!
お肌の調子も良くなったわ!

**老少男女
都可以飲用。**
Great value! A drink for
everyone in my family.
子供から大人まで飲める
から助かります。

繼續飲用幫助通便。
After drinking it for quite
a while, I felt I had much
better bowel movement.
続けて飲むとお通じも
良くなったみたい。

營養成分表 (每100g) 栄養成分表 (100gあたり)

熱量	蛋白質	脂肪	碳水化合物	納	鈣	胺基酸 Amino Acids アミノ酸																			
						精氨酸	賴氨酸	組氨酸	苯丙氨酸	酪氨酸	亮氨酸	異亮氨酸	蛋氨酸	缬氨酸	丙氨酸	甘氨酸	脯氨酸	穀氨酸	絲氨酸	蘇氨酸	天冬氨酸	色氨酸	胱氨酸	檸檬酸	γ-氨基丁酸
82 kcal	2.4 g	0 g	18.4 g	5.5 mg	16.1 mg	172 mg	100 mg	50 mg	64 mg	80 mg	101 mg	76 mg	23 mg	96 mg	196 mg	118 mg	118 mg	292 mg	98 mg	82 mg	218 mg	8 mg	37 mg	800-1,200 mg	12-17 mg

GABA (γ-氨基丁酸)
GABA: gamma-Aminobutyric acid
GABA (ギャバ): γ-アミノ酪酸

使人感到舒服的胺基酸的一種。
感到生活壓力人士有效成分。

A type of amino acid known to support relaxation and aid in reducing nervous tension.

リラックスに役立つといわれるアミノ酸の一種。
ストレスを感じる方に役立つ成分です。

沖繩黑糖
Okinawa kokuto (traditional brown sugar)
沖繩の黒糖

沖繩特產品黑糖有醇厚甜味，
回味無窮。

Kokuto is rich with antioxidants and is expected to have many health support benefits.

沖繩の特產品である黒糖は
コクと深みのある味わいが
人気です。

金橘
Shikuwasa (Citrus Depressa)
シークワーサー

沖繩最著名金橘類。營養成分非常高、
日本國內受歡迎的清爽酸味健康飲品。

A citrus fruit native to Okinawa and is a popular health drink in Japan. It is rich with Vitamin C and citric acid and has a sweet-tangy taste.

沖繩の柑橘類で人気が高く、日本国内
では高付加価値の健康飲料のひとつ
です。爽やかな酸味が特徴です。

**世界賞識之「醪醋」
「特選醪醋」&「醪醋(金橘味)」**
Monde Selection減肥及健康部門上
最佳金牌。世界賞識的醪醋，值得一試。

World-class Product: "Moromi Vinegar"
Kurokouchiya's "Premium Moromi Vinegar" and "Shikuwasa Flavor Moromi Vinegar" have each won Monde Selection's highest award, the Grand Gold medal in the Diet and Health Category.

世界が認めた「もろみ酢」
特選もろみ酢とシークワーサー入りもろみ酢はモンドセレクションのダイエット
とヘルス部門で最高金賞を受賞しています。世界が認めたその「もろみ酢」を
ぜひお試しください。



**清爽而少酸
沖繩美味健康飲品
「醪醋」**

"Moromi vinegar", Okinawa's unique health drink
Deliciously easy to drink, refreshing taste!
すっぱさ控えめの沖繩の美味しい
健康ドリンク「もろみ酢」。

醪醋
Moromi Vinegar



醪醋豐富胺基酸及檸檬酸，
沖繩誕生健康飲品。
每日斷續飲用簡易攝取營養。

"Moromi vinegar" is a health drink born in Okinawa.
It is an excellent and refreshing way to maintain
one's daily health. Fat and alcohol-free.
Rich in amino acids and natural citric acid.

もろみ酢はアミノ酸とクエン酸を含んだ沖繩生まれの
健康ドリンク。毎日続けて飲むことで手軽に
栄養補給できる優れたものです。

有限会社 **黒麹家**
Kurokouchiya Co., Ltd.
434 Aza Tomari, Nakagusuku-son, Okinawa, Japan
TEL: +81 (0)98-942-3375 FAX: +81 (0)98-942-3374
E-mail: kurokouchiya@mocha.ocn.ne.jp

「醪醋」就是健康長壽島・沖繩誕生的健康飲品。
不含酸味的“醋酸”，和其他的醋相比不太酸。

“Moromi vinegar”: produced in Okinawa, the island of “healthy lifestyle and longevity”.
It does not contain acetic acid, giving it a much milder taste than other vinegars.

「もろみ酢」は健康長寿の島・沖繩で生まれた健康ドリンク。「酢酸(さくさん)」と呼ばれる酸っぱさの成分が含まれていないことから一般の食酢に比べ酸っぱさが控えめです。

健康!
For health!
健康に!

美容!
For beauty!
美容に!

疲勞身體!
For soothing the mind!
疲れに!

飲法 Ways to enjoy Moromi Vinegar お召し上がり方

- 用附帶的專用蓋子、一般每日1杯到3杯(1次30ml-50ml)直接飲用。
Straight. Using the small cup included, take 1 - 3 cupfuls (30-50ml per time) a day.
1日付屬の専用コップで1~3杯(1回30ml~50ml)を目安に、そのまま飲みください。
- 加入冰水(1對1)或直接飲用。
With water (1 part moromi vinegar : 1 part water) or with ice (on the rocks)
冷たい水と1:1の割合で割ったり、オンザロックでお飲みください。
- 烹調都可使用! 胺基酸及檸檬酸多點攝取!
Add more amino acids and citric acid to your cooking!
お料理の調味料にもご利用いただけます。アミノ酸とクエン酸を上手に摂取してください!



贈送方便蓋子
Handy cup included
便利な専用キャップ付き

Grand Gold Medal Winner Monde Selection



醪醋(金橘味)
Shikuwasa Moromi Vinegar
もろみ酢(シークワーサー入り)

加上沖繩金橘類 金橘果汁及黑糖的醪醋，清爽酸味。
A refreshing moromi vinegar drink using a blend of kokuto (Okinawa brown sugar) and shikuwasa (citrus depressa, thin-skinned flat lemon).
沖繩の柑橘類のシークワーサーの果汁と黒糖を加えたもろみ酢。さわやかな酸味をお楽しみください。



金橘味
Shikuwasa
シークワーサー入り

醪醋(黑糖味)
Okinawa Kokuto (brown sugar) moromi vinegar
もろみ酢(黒糖入り)

加入沖繩產黑糖少甜醪醋。適合醪醋初學者。
A moromi vinegar using high quality Okinawa kokuto (brown sugar) giving it a deep sweet-tangy taste. Recommended for first time users.
沖繩産黒糖入りのもろみ酢。初心者におススメの逸品です。



加入沖繩產黑糖
Okinawa Kokuto (brown sugar) Blend
沖繩産黒糖入り

特選醪醋
Premium Moromi Vinegar
特撰もろみ酢

容易入口黑糖味的醪醋。
Monde Selection榮獲 最佳金牌之極品。
Monde Selection's Grand Gold Medal winner (Diet and Health Category, 2007-2009). Gold Medal Winner (Foods Category, 2005-2006). Made from carefully selected high quality rice lees and Okinawa kokuto (brown sugar). A popular choice among customers. No preservatives, artificial flavors or colors included.
モンドセレクション最高金賞受賞のもろみ酢。厳選されたもろみから造られたもろみ酢です。沖繩黒糖入りなので飲みやすいのが特徴です。



醪醋(原味)
"Moromi vinegar" (Sugar-free)
もろみ酢(無糖)

適合控制糖分及卡路里人士。
加入隨個人喜好的調味飲用。
Recommended to those who are concerned about sugars and calories as well as those who like to mix moromi vinegar to honey and other sweeteners.
糖分やカロリーを気にされる方には無糖タイプを。ご自身でハチミツなどで味付けしたい方にぴったりです。



值得一試! 豐富「醪醋」飲法。
Variety of ways to enjoy Moromi Vinegar バリエーティ豊かな「もろみ酢」の楽しみ方



醪醋金橘茶
Moromi tea splash
もろみ酢シークワーサーティー

紅茶加醪醋金橘味即成像檸檬茶，清甜味道。

Simply add some shikuwasa moromi vinegar to black tea and enjoy the lemon-tea taste and health benefits of black tea and moromi vinegar

紅茶にシークワーサーもろみ酢を入れて。レモンティーのような風味が味わえます。



使用醪醋(金橘味)
Uses of Shikuwasa Moromi Vinegar
もろみ酢(シークワーサー入り)使用



維持美容
Perfect for beauty!
美容にぴったり!



醪醋加冰水
Moromi refresh
もろみ酢水割り

冰水加上特選醪醋，會簡單做成浴室後或運動後喝的健康飲品。

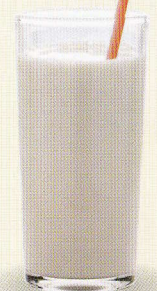
Premium Moromi Vinegar: Mix 1 part Premium Moromi Vinegar to 1 part water. A perfect refreshing drink after playing sports or after taking a bath. Suitable for everyone, from children to adults.

特撰もろみ酢を水で割ると、風呂上がりやスポーツの後は最高の健康ドリンクが出来上がり! 子供からお年寄りまで楽しめます。



使用特選醪醋
Uses of Premium Moromi Vinegar
特撰もろみ酢使用

回復身體!
Get more energy
元気で元々!



醪醋加牛奶
Moromi milky mix
もろみ酢入り牛乳

牛奶加入醪醋(黑糖味)像酸奶味道。適合早餐飲品。

Add Okinawa Kokuto (brown sugar) Moromi vinegar to milk to make a great tasting yogurt-like drink. Perfect for breakfast.

牛乳にもろみ酢(黒糖入り)を入れると、飲むヨーグルトのようになります。朝食にピッタリの美味しさです。



使用醪醋(加入黑糖)
Uses of Okinawa Kokuto Moromi Vinegar
もろみ酢(黒糖入り)使用



小童喝都安心!
Suitable for children!
子供だって安心!



醪醋煮魚
Boiled fish in moromi vinegar sauce
もろみ酢使用の魚の煮付け

將醪醋調味來烹調，即簡易攝取胺基酸及枸橼酸。其他、醪醋及橄欖油攪拌加上胡椒粉調味，即可沙律汁。

Try Sugar Free Moromi Vinegar for seasoning. It is an efficient way to take in more amino acids and citric acid. It can also be used as a salad dressing. Simply add salt and pepper and olive oil!

料理の調味料に入れるとアミノ酸、クエン酸が上手に摂取できます。もろみ酢とオリーブオイルを混ぜ、塩胡椒で味付けすればドレッシングにもなります。



使用醪醋(無糖)
Uses of Sugar Free Moromi Vinegar
もろみ酢(無糖)使用

健康美食!
For tasty, healthful food
美味しく健康に!

