



<<現在の役職>>

- お茶の水クリニック院長 ■ 国際自然医学会会長
- グルジア・トビリシ国立医科大学・名誉教授
- 韓国・朝鮮大学校・大学院教授
- 旧ソ連グルジア・アブハジア・アルメニア各長寿学会名誉会員
- 中国・瀋陽薬科大学・客員教授
- 中国吉林省氣功保健研究所・客員教授(名誉所長)
- 中国保健食品協会・抗衰老学会名誉理事
- 中国黒龍江省非薬物治療研究中心・名誉所長
- 中国廣西巴馬長寿研究所・名誉所長

→ 森下敬一先生目前所担任的职位

※森下 敬一博士

森下敬一先生成功的运用食疗法，以及酵素疗法，治愈了多数 “现代医学宣告无法治愈的晚期癌症患者” 为人类的健康作出了巨大贡献。

1. 液体酵素：

此液体酵素是由拥有 120 多年历史的 日本泽田酿造株式会社 所制作。制作过程中没有使用大型流水线，为了保证品质，完全使用手工制法，没有掺入一滴水，纯度为 100%。原材料的选择方面，加工方面都由森下博士亲自指导。特征如下：

※原材料：种类 107 种。营养协调性 16 种。产地分明。都是选用各地上好原材料。

※品质： 选取原材料的时候，以下几点特别注意：

- ①是否含有大量的酵素？②是否含有极高的活性度？
- ③是否是日常饮食中，难以吃到的食物？
- ④是否具有野性，与原始性？⑤是否是采用黑糖酿制法？

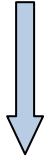
※权威性：本产品还受国际自然医学会会长兼抗衰老学会，中国保健食品协会名誉理事，日本长寿乡著名医学博士・・森下敬一先生的特别推荐。并且在他的医院里也有销售。



下料 (107 种原材料 + 黑糖 + 酒厂祖传梁柱上成活着的酵母菌)

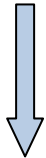
制作流程：

① 下料



将蔬菜、水果、野草、海藻、蘑菇、谷物等多种植物性素材按照原本的形状，和黑砂糖一块儿放入罐子里腌渍。

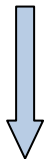
② 第1次发酵



在酿制清酒的2吨罐子中放置10至12个月，让其自然发酵。其间，澤田酒造的家传酵母“ラクトアドジスサケ”菌发挥作用。

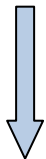
※ラクトアドジスサケ菌：之前酿造清酒时，制作过程中麴和水的结合自然形成的成活的菌。这种菌潜伏在酒厂梁柱上。

③ 第2次发酵



第1次发酵后，将其内容物的固、液体进行分离，分别装入别的容器中，再储藏10至12个月，使其成熟。

④ 加工



采用独家制法，将第2次发酵后的酵素原液和酵素沉淀层加工成液体、糊状、粉末及颗粒状。本阶段也负责调配混合素材。

⑤ 完成

按照形态将完成的商品分别装入指定的瓶或包装袋中，然后再装入化妆盒中出货。

1 野菜、果実、野草、海草、きのこ、穀類など、100種類以上の材料をそのままの形で黒糖とともにタンクに漬け込みます。

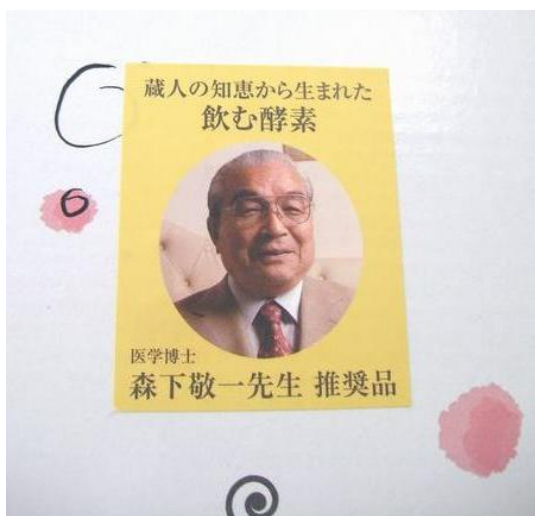
2 清酒醸造に使ってきた2トンのタンクの中で、約1年の間、発酵させます。この間、蔵付き酵母であるラクトアドジスサケ菌が作用し、発酵が行われます。

3 一次発酵の内容物を液体と固体にわけ、それぞれを別の容器に移し、さらに1~2年貯蔵発酵熟成させます。酵母の活動が穏やかになり、味がまろやかになります。



裸瓶散装时的包装形态：

液态酵素原液 + 右图高级清酒磨砂瓶
+ 30 CC 小量杯 没有外包装盒，以及标签。



→ 森下敬一先生特别推荐标签

成品包装形态：

四角瓶 + 标签 + 30CC 小量杯 + 外包装盒
标签，以及外包装盒的图标设计由酒厂来负责。

