

第三者機関による 各種検査・分析試験を実施

食品衛生法やJAS法に基づく第三者機関で各種分析試験を実施し、品質と安全の管理を徹底しています。



- ① 「栄養成分分析試験成績書」検査機関：(一財)日本食品分析センター
- ② 「ヒ素重金属分析試験成績書」検査機関：(一財)日本食品分析センター
- ③ 「放射性物質の分析試験成績書」検査機関：(一財)日本食品分析センター
- ④ 「残留農薬一斉分析(443項目)」検査機関：(株)食環境衛生研究所

「有機JAS認定」を原材料と工場が取得

農林水産大臣が制定した「日本農林規格」による検査に合格した製品のみ与えられる「有機JAS認定」を原材料と製造工場の両方が取得しています。



- ⑤ 「有機加工食品 生産行程管理者(有機JAS認定工場)」認定機関：特定非営利活動法人 有機農業認証協会
- ⑥ 「有機農産物 生産行程管理者」認定機関：特定非営利活動法人 有機農業認証協会

約300種類以上の有用菌で発酵・熟成した
「有機JAS認定」の国産醤油

キオケ ソイソース オーガニック

価格 1,800円(税込 1,944円)



内容量：300mL
賞味期限：製造より2年(未開封時)
原材料名：有機大豆(国産、遺伝子組換えでない)、有機小麦(国産)、食塩
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。



- 脱脂加工大豆不使用
- 遺伝子組換え大豆不使用
- 人工培養酵母不使用
- アミノ酸液不使用



オメガ3系脂肪酸を高含有
低温圧搾抽出した「飲むオイル」
フラックスシードオイル
オーガニック

価格 3,900円(税込 4,212円)

内容量：270g
賞味期限：製造より1年3ヵ月(未開封時)
※開封後は必ず冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。



メキシコの伝統農法が今に息づく
オーガニックシロップ
ブルーアガベシロップ
オーガニック

価格 2,400円(税込 2,592円)

<ボトルタイプ>
内容量：420g
賞味期限：製造より3年(未開封時)

<スティックタイプ>
価格 1,000円(税込 1,080円)
内容量：120g(5g×24包)
賞味期限：製造より2年(未開封時)

Esthe Pro Labo®

for esthetic professional use



木桶で天然醸造した「有機JAS認定」の
国産丸大豆醤油。
「エンザイムニュートリション ベーシックシリーズ」

サロン専売



プログレード認定品

本製品は正規取扱店での対面カウンセリングを経てお使いいただくサロン専売品であり、施術効率サポートを目的としています。

■お申し込み・お問い合わせは

【加盟団体】(一財)内面美容医学財団、(公財)日本健康・栄養食品協会、NPO法人 発酵文化推進機構
総発売元：株式会社 プロラボ ホールディングス URL <https://www.esthepro-labo.com/>

KIOKE_202102

Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved.

著作権法等に基づき、当リーフレットに掲載のコピー、画像等のデータを当社に無断で複写・スキャン・転載することを固く禁じます。



for authorized professional salon use.

キオケ ソイソース
オーガニック

木桶で天然醸造した 「有機JAS認定」の国産丸大豆醤油。 約300種類以上の有用菌で発酵・熟成

「キョケ ソイソース オーガニック」は、有機JAS認定を受けている国産の「丸大豆」などを使用し、木桶で天然醸造された特級の有機醤油です。3年以上農薬を使用していない健康な土壌で生産された有機原料を使い、長年受け継がれている木桶に棲みつく、酵母菌や乳酸菌など、約300種類以上の有用菌で発酵・熟成し、醸造させました。大正12年の創業時から続く伝統製法を社氏*たちが継承し、唯一無二の味をつくりだした至極の逸品です。

*1 社氏(とうじ)とは、蔵の管理、原料調整、貯蔵、発酵・熟成、醸造まで、醤油を造る全ての工程に携わる責任者のことを指します。蔵人(くらびと)とも呼ぶ地域もあり、語源の由来は諸説あります。

厳格な審査を経て、認定された「特級醤油」

「JAS規格」が旨味の指標として定めている「窒素分の含量」「色の濃さ」「エキス分」などの基準を数値化し、総合評価が高い製品に与えられる「特級醤油」に認定されています。

“栄養バランス”が良い有機JAS認定「国産丸大豆」

有機JAS認定を受けた「国産丸大豆」を使用し、良質な大豆を丸ごと仕込み、発酵・熟成させています。大豆の油脂分が溶け込むことで得られる「まろやかさ」を引き立ててくれるのが特徴で、外国産の大豆や「脱脂加工大豆」よりも、タンパク質が多く栄養バランスが優れています。



※左が丸大豆、右が脱脂加工大豆

美味しく保つためのコツ

本品は、食品添加物無添加です。開封後は密閉し、冷蔵庫で保存してなるべくお早めにお召し上がりください。醤油を美味しく保つには、「光」「熱」「空気」から守り、約1ヵ月で使い切るのが理想的です。

醤油本来の味。 200年以上の歴史を誇る蔵元の伝統製法

大正12年に、本製品の蔵元は創業しました。江戸時代から醤油蔵を営んできた蔵元を迎え入れたため、その歴史を含めると200年以上になります。歴代の社氏たちが築き上げてきた醸造方法を継承し、有機醤油造りに取り組んできた由緒ある蔵元です。

長年受け継がれる「蔵」と「木桶」で天然醸造

冬の寒い時期に仕込み、夏に発酵させ、秋から冬にかけて熟成させる蔵元伝統の「天然醸造」をおこなっています。約200年以上の歳月を経て、「蔵」と「木桶」に棲みついた酵母や乳酸菌をはじめとする約300種類以上の菌(微生物)が、良質な発酵・熟成を促し、蔵元独自の味を生み出します。



原料と工場がともに「有機JAS認定」を取得している国内でも数少ない醤油

農薬や化学肥料を3年以上使用していない、健康な土壌で生産された有機原料しか使っていません。近隣農家が農薬を使用して、原料に薬品が飛散するのを防ぐため、四方が森林に囲まれた広大な農地を確保し、安心・安全な環境で生産しています。原料と工場が、ともに「有機JAS認定」を取得している、日本でも数少ない醤油です。



地下80mから汲み上げた上質な天然水を仕込み水に使用

工場内からは、1日約100トンの伏流水が湧き出ています。山脈から平野へ開ける扇状地の上に工場があるため、地下を流れる伏流水が豊富です。この上質な天然水を地下80mから汲み上げ、仕込み水として利用しています。

無添加にこだわった製品設計

体に不必要な添加物を使用せず、天然の菌がもつ力を最大限に引き出すことで、高品質な製品設計を追究しています

1. 脱脂加工大豆不使用

大豆に「ヘキサン」という添加物を加えて油脂分を人工的に抽出し、残った搾りかすが「脱脂加工大豆」となります。安価で大量生産できるため、多くの醤油に採用されているのが現状です。本品は「有機JAS認定」を取得した、体に負担のかからない「国産丸大豆」を使っています。



※左が丸大豆、右が脱脂加工大豆

2. 遺伝子組換え大豆不使用

「遺伝子組換え大豆」は、「除草剤」や「害虫抵抗性」に強い遺伝子を組み込むことで、農薬を散布する回数を減らし、低コストで生産することができる作物です。体に負担のかかる薬品を使って生産していることから、健康へのリスクが指摘されています。

※ GMO FREEとは、遺伝子組換え食品(GMO=Genetically Modified Organism)ではない、あるいは原料として使用していないという意味。



3. 人工培養酵母不使用

短期間で発酵を促進させる「人工培養酵母」は、単一菌種しか生成することができません。本品は、多種多様な自然の有用菌(微生物)で発酵・熟成させています。

4. アミノ酸液不使用

植物性タンパク質を塩酸で分解し、炭酸ナトリウムなどで中和した「アミノ酸液(添加物)」や旨味成分を含んでいる液体調味料などは一切使っていません。