

ジャフマックは昭和38年の創業以来、 発酵飲料・発酵食品一筋

ジャフマックは昭和38年の創業以来、伝統的な発酵技術を使って、
子供から大人まで美味しくご利用いただける製品を丁寧に作って参りました。
以来、不要な食品添加物を使用せず、お客様に喜ばれる、原料の素材を生かした製品作りに日々努めております。

カシス



こだわりの
ニュージーランド産
カシス使用

ニュージーランド産カシスは
ポリフェノール・アントシアニンが豊富！
ブルーベリーにはない、
カシス特有の2種類のアントシアニンが含まれております。

新鮮な果実100gに含まれるポリフェノール含有量 (mg)



新鮮な果実100gに含まれるアントシアニン含有量 (mg)



日本カシス協会引用

090722 醗酵カシス 565ml

1杯(20ml)で110mgのポリフェノールが摂れます!!

カシスを日本の伝統技術で発酵させ、
おいしい発酵飲料に仕上げました。
発酵させることで酸味やえぐみが取れ、
とても飲みやすくなっております。

2,538 円 (税抜2,350円)

賞味期限:720日
原材料名:カシス(ニュージーランド産)、
甜菜糖(国内製造)、甜菜糖オリゴ糖蜜(国内製造)、
カシス濃縮果汁(カシス(ニュージーランド産))
・20mlを目安に5倍に薄めてお召し上がりください。



090729 醗酵カシス メガサイズ1,800ml

量もポリフェノールもたっぷり!! 1瓶90杯分!

カシスを日本の伝統技術で発酵させ、
おいしい発酵飲料に仕上げました。
発酵させることで酸味やえぐみが取れ、
とても飲みやすくなっております。
たっぷり入ってとってもお得!

6,804 円 (税抜6,300円)

賞味期限:720日
原材料名:カシス(ニュージーランド産)、
甜菜糖(国内製造)、甜菜糖オリゴ糖蜜(国内製造)、
カシス濃縮果汁(カシス(ニュージーランド産))
・20mlを目安に5倍に薄めてお召し上がりください。



090720 乳酸菌発酵カシス 565ml

おなかに優しい植物性乳酸菌配合!!

カシスを乳酸発酵させ、おいしい乳酸菌発
酵飲料に仕上げました。
使用しております乳酸菌は本品の為に
培養した植物性乳酸菌を使用
しております。

3,024 円 (税抜2,800円)

賞味期限:720日
原材料名:甜菜糖(国内製造)、
カシス(ニュージーランド産)、乳酸菌
・20mlを目安に5倍に薄めてお召し上がりください。



163034 醗酵カシス(粒) 100g

ティースプーン1杯(10g)でポリフェノール130mg!!

カシスを発酵させ、食べやすい発酵食品に
仕上げました。そのままお召し上がりいた
だく他、ヨーグルト・アイスクリーム等の
トッピングしてお召し上がりください。

1,080 円 (税抜1,000円)

賞味期限:360日
原材料名:カシス(ニュージーランド産)、
甜菜糖



※表示価格は税込み価格、()内が税抜価格で1円未満の端数を切り上げております。



ザクロ

ザクロはポリフェノール的一种「エラグ酸」が多く含まれており、中でも「エストロゲン」は女性にうれしい成分です。

090728 醗酵ザクロ 565ml

ザクロを醗酵しさらに美味しくしました!!

ザクロを日本の伝統技術で醗酵させ、おいしい醗酵飲料に仕上げました。美容や健康にうれしいザクロの栄養素をおいしく摂取できます。

2,808 円 (税抜2,600円)

賞味期限:720日
原材料名:ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン産、イスラエル産))、甜菜糖

・20mlを目安に5倍に薄めてお召し上がりください。



090721 濃縮ザクロジュース

1杯(20ml)で11.3mgのエラグ酸が摂れます!! 200ml

原材料はザクロたったひとつ! スーパーフルーツであるザクロの果実をぎゅっと凝縮しました。1本で約8個分の果汁が含まれています。

1,728 円 (税抜1,600円)

賞味期限:360日
原材料名:ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン産、イスラエル産))

・20mlを目安に6倍に薄めてお召し上がりください。



カムカム

カムカムとはペルー原産のビタミンCを多く含む果実で、美容と健康をサポートするスーパーフルーツと言われています。

090424 醗酵カムカム 565ml

カムカム由来の天然のビタミンCが摂れます!!

カムカムはビタミンC含有量がレモンの60倍、アセロラの1.6倍あり、ビタミンCが多く含まれているといわれています。

2,916 円 (税抜2,700円)

賞味期限:720日
原材料名:カムカム果汁(カムカム(ペルー産))、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜

・20mlを目安に5倍に薄めてお召し上がりください。



醗酵飲料の美味しいお召し上がり方

- ・原液20mlをミネラルウォーター、炭酸水、お湯で4~5倍に希釈して
- ・豆乳や牛乳で割るのもおすすめ
- ・紅茶にプラスしてフレーバーティーに
- ・ヨーグルトやアイスクリームのトッピングに
- ・お肉のソースやドレッシングなどお料理にも



ジャフマックの醗酵技術



ジャフマックでは、「日本の伝統的な醗酵技術」を用いた製法で、タンクひとつひとつ、熟練の職人がかき混ぜながら丹念に醗酵させております。余分な加工や添加物を加えていないので、素材本来の味わいをお楽しみいただけます。醗酵させることで、栄養価が増え「香り」や「旨み」など独特の風味が増します。醗酵食品を上手に取り入れることで善玉菌を増やすと言われています。

※表示価格は税込み価格、()内が税抜価格で1円未満の端数を切り上げております。

2025.05

