



野草酵素 雪国 [ゆきぐに]

おすすめレシピ

ストレートで飲むだけが、酵素の飲み方ではありません。
ご愛飲者様よりいただいた オススメ酵素メニュー



目安量
1日約 **25ml**



付属の計量カップで

Recipe 01

酵素ミルク



野草酵素 (25ml) & 牛乳 (コップ1杯)

飲みやすさ人気No.1。小さなお子様にも大人気、まるで野草のコーヒー牛乳!?
濃い味がお好きな方は、酵素50mlをコップ1杯の牛乳へ!

Recipe 02

酵素ソーダ



野草酵素 (25ml) & 炭酸水 (コップ1杯)

暑い夏にもってこい! 夏バテ知らずの健康ソーダ!
炭酸のシュワシュワが気持ちいい。



牛乳を豆乳に変えたり、
寒い日にはホットミルクで!

Recipe 03

すっぱ酵素



野草酵素 (25ml) & 柑橘の搾り汁 (適量)

シークァーサーやレモンなど、柑橘系の搾り汁を酵素の中に。
酵素の甘さと柑橘類の酸っぱさが美味しさをアップしてくれます。



ハイボール

野草酵素サワー
全国の居酒屋さんで
流行の兆し!?

Recipe 04

酵素でホッ...と



野草酵素 (25ml) & ぬるま湯 (コップ1杯)

寒い冬の季節には、ぬるま湯で酵素を割ってホッと一息。
カラダが温まり、とてもリラックスできますよ。



朝食後のヨーグルトが、
さらに健康に大変身!

Recipe 05

酵素のりんごジュース



野草酵素 (25ml) & りんごジュース (コップ1杯)

市販の100%りんごジュースと酵素を混ぜてみよう!
あら不思議!、クセになる美味しさ大発見!



オレンジジュースという
意見も多かったです。

Recipe 06

野草酵素割り / 野草酵素サワー



野草酵素 (25ml) & 焼酎水割り/サワー (コップ1杯)

呑んで健康になる(笑) 晩酌の1杯を酵素で割ってみよう!
お酒の好きな人必見。もともと酵素は野草のワインです。*お酒は20歳になってから



1日おきに50mlずつ飲む
という飲み方もおすすめ
しております。1週間に
1回100mlもぜひ。

Recipe 07

酵素ドレッシング



野草酵素 (25ml) & ドレッシング (1回分)

サラダにかけるドレッシングやオリーブオイルと野草酵素を混ぜてみよう。
酵素が苦手な方もこれならイケる 野草と野菜のハーモニー!



酵素ソーダや野草酵素割り
にゆずやレモンのスライス
を添えてみてください。

Recipe 08

野草酵素ウォーター

野草酵素 (50ml) & ミネラルウォーター (2L)

2Lのミネラルウォーターに50mlの酵素を入れよくかき混ぜます。お茶やコーヒーでの水分補給の
代わりとして1日かけてじっくりと飲んでいきます。販売スタッフがオススメする飲み方の1つです。

