

水溶性イオン化ミネラル

CaMAX

カルマックス®

カルマックスは、不足しがちと言われるカルシウムを主な成分とし、各種ミネラルもバランスよく含まれたイオン化ミネラル液です。植物の種子などを麹等で発酵させミネラル分をイオン化する製法(製法特許取得済)により、従来吸収しにくいミネラルをより取り込みやすい液状にしました。

～生活のすべてを変える6カ条～

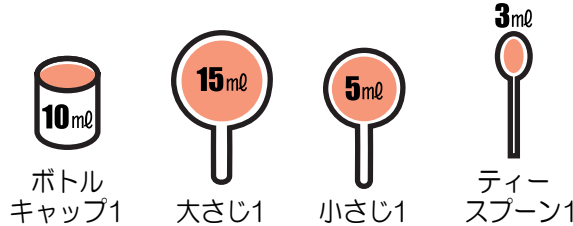
- 1 カルマックスを料理に加える。
- 2 カルマックス水をスプレーする。
- 3 カルマックス水に漬け込む。
- 4 カルマックスでリングル液を作る。
- 5 カルマックス水を飲む。
- 6 カルマックス水を植物やペットに与える。

保存版 カルマックス®の使い方

小さじ1~2杯で
1日分のカルシウム補給

カルマックス®

使用量の目安



カルマックス水

水1リットルにカルマックス小さじ1/2弱
(0.2%)入れたもの



麺類に ...コシが出る! のびにくい! 弾力UP! ...

そば・うどん・パスタ・ラーメン等の茹で水(2ℓ)にカルマックス小さじ1とミネラル塩少々



そば・うどん・パスタ・ラーメン等のだし汁やスープにカルマックス少々

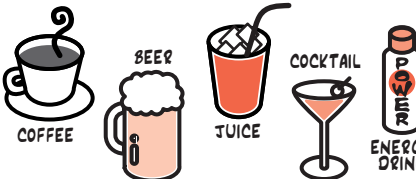
カップ麺のお湯にカルマックス少々

お飲物に ...マイルドに! ニ日酔いに! ...

コーヒー・紅茶・日本茶を煎れる湯にカルマックスを少々

ジュース・缶入り飲料・ドリンク剤にカルマックスを少々

日本酒・ウイスキー・焼酎・ビール・カクテル等のアルコールに



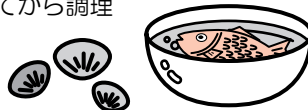
料理の下ごしらえに

...野菜はパリッ! 肉・魚はプリッ! 臭みがとれる! ...

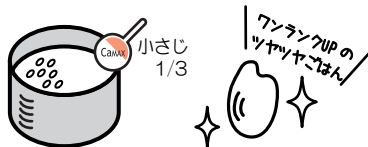
野菜・果物をカルマックス水に漬けてから調理



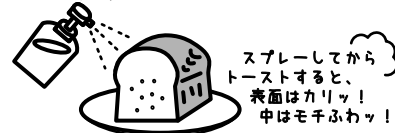
肉・魚・貝類はカルマックス水1ℓにミネラル塩を小さじ2加えた水に漬けてから調理



ごはん2合にカルマックス小さじ1/3弱(水は少し多めにいれて炊く)



固くなったパンはカルマックス水を軽くスプレーしてトーストする



味噌汁・お吸い物1ℓ(4~5人分)にカルマックス小さじ1/2
カレー・シチュー・煮物にも

調味料に ...カンタン秘伝の味! ...

お醤油・酢・みりん・味噌1ℓに小さじ1/2

マヨネーズ・ドレッシング・ソース・ケチャップに少々

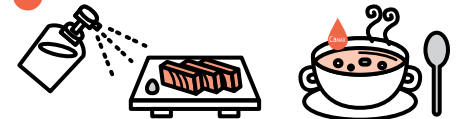
旨み調味料・だしの素に少々

植物油・動物油に少々

外食に ...手軽にミネラルバランス! ...

お料理にカルマックス水をスプレーする

スープなど汁物にカルマックス数滴

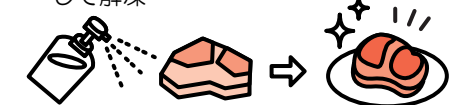


加工食品に ...水っぽくならない! ふっくら仕上がる! ...

お惣菜などの食品にカルマックス水をスプレーしてから電子レンジで加熱

練製品・食肉加工品(かまぼこ・ソーセージ・ハムなど)にカルマックス水をスプレー

冷凍食品にカルマックス水をスプレーして解凍



●カルマックス水は使用する分だけ作り、その日のうちに使い切ってください。

●作り置きはしないでください。
●本品は濃縮液です。原液を直接飲まないでください。

○栄養成分表示(100ml中)

●栄養素
エネルギー 28Kcal
たんぱく質 0.2g
脂質 微量(0.1g以下)
炭水化物 6.9g
ナトリウム 180mg
水分 93.9g
灰分 7.7g

●ミネラル成分
カルシウム 2900mg
マグネシウム 280mg
ナトリウム 180mg
カリウム 7.5mg
鉄 6.6mg
亜鉛 27μg

○商品の表示

品名: カルマックス®(基本特許取得済)
名称: 調味料(植物種子ミネラル補給調味液)
原材料: 植物種子(梅・びわ・杏)、びわ葉、麴、澱粉(米粉)、しょ糖、トレハロース、食用卵殻粉、食塩
ご注意: 開栓後はなるべく早くご使用下さい。ボトルの底に沈殿物ができることがあります。種子類の微粉末で、品質上の問題となることはありません。
製造元: 株式会社エフ・エル・アイ
東京都中央区日本橋小網町18-17

■製造販売元 株式会社エフ・エル・アイ
〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町18-17
■お問い合わせ TEL:03-3668-3580 FAX:03-3668-3490