



# だし & 栄養スープ

世界初・無化学製法・ペプチド

# 世界初・無化学製法・ペプチド 栄養スープ

- 気象現象を活用。
- 真空下で圧力と解除を繰り返すと、気圧の差が生まれ60°C~65°Cの低温煮熟が可能になります。
- 大切なタンパク質の熱変性を防ぐだけでなく、コラーゲンの豊富な鱗や骨まで乳化する。
- 乳化した素材を強制的に透析膜のような膜に通すことで、化学を使わない安全安心製法によるペプチド化に成功しました。

# ペプチドリップ製法・製造工程



真空高压  
低温煮熟

鱒 鯉 椎茸 昆布  
無臭にんにく



NASA 提供  
限外濾過膜・油  
完全除去・液体状  
ペプチドエキス



澱粉分解物  
(キャッサバ芋)  
配合  
(天然物認可)



プレス  
分離・乳化  
分離粕  
有機肥料へ



逆浸透膜  
水分除去  
20~30℃  
真空乾燥  
エキス粉末

袋詰め



# ペプチドとは 生体内で100%活用される栄養素です

- 「ペプチド」とは、食材のタンパク質が吸収されやすく分解され、低分子になった状態。
- 胃や腸で再消化の必要がないので、  
体力が落ちた方・乳幼児からご高齢の方まで、消化の負担なく吸収されます。
- ペプチドは摂取から吸収されるまで、数分から十数分と、殆ど時間がかかりません。
- ペプチドはアミノ酸が2個～49個ほど繋がっており、100%吸収される栄養素です。
- 残留物も排泄物もでないほど活用され健康維持に役立ちます。

# ペプチドの吸収時間

通常、食材が消化され低分子となり吸収されるまでの時間は

果物・野菜で2時間前後

肉など脂肪分の多いものは24時間前後かかるが、

ペプチドは数分～十数分で吸収される。

# 安心天然



Peptidrip the RichSoup  
—ペプチド—  
だし&栄養スープ

天然  
カツオ  
ササギ  
椎茸  
昆布  
山芋  
生姜  
玉ねぎ

—海と山のペプチド—  
天然素材100%製品

天然素材の栄養をギュッと凝縮!  
自然製法で吸収されやすい  
「ペプチド」にしたスープです。

## だし&栄養スープ。

『だし&栄養スープ』はペプチドなので身体にスムーズに受け入れられます。

## 原材料・成分

- 澱粉分解物 (キャッサバ芋・タイ)
- カタクチイワシ (福岡・長崎県近海)
- カツオ (鹿児島県近海)
- 昆布 (北海道)
- 原木栽培椎茸 (大分県)
- 無臭ニンニク (山口県)

厳選された栄養豊富な自然素材を  
分子の細かい「ペプチド」にしています。

ペプチド…食材のタンパク質が吸収されやすく分解された状態



Peptidrip the RichSoup

だし& 栄養スープの中に

これらの天然素材が

まるごと入ってます!

カタクチ  
イワシ  
Anchovy

.....  
約150~200匹







**カツオ**

*bonito*

.....  
**1匹(1~2kg)**

*Good taste*

**昆布**

*kelp*

.....  
**約650g**



YUMMY!

原木椎茸

mushroom

.....  
約15～20個



これらの栄養が  
すべて入ってます!

# お召し上がり方

- カップ一杯のお湯に大さじ山盛り一杯(約10g)を溶かし、お好みで天然塩を加えてお召し上がりください。
- 和洋中華を問わず、お料理にもふんだんに使ってください。
- 「だし&栄養スープ」はほぼ完全に油を抜いているので、お料理を保存しても、作り置きの出汁も酸化しにくく、不快な戻り臭がありません。

# 「だし」「栄養スープ」「調味料」 がこれひとつで♪

水やお湯で溶いて「だし」に♪

水1カップに5~10gです  
(大さじ山盛り1杯で約10g)

澄み切った黄金色の「一番だし」が手軽につくれます。味噌汁やうどん、そばなどの和食はもちろん、フレンチやイタリアンの煮込み料理、中華のラーメンや炒め物など、様々な料理のベースにお使いいただけます。

だし

食欲がないときや運動後の体力補強、赤ちゃんからお年寄りまでの栄養補給源としてお使いいただけます。適量の天日塩やコショウ、ネギ、梅干、ワカメなどを加えると、いっそうおいしくお召し上がりいただけます。

お湯で溶いて  
「栄養スープ」に♪

大さじ山盛り1杯(約10g)に  
200~250mlのお湯が目安

スープ



粉のまま  
「調味料」に♪

調味料



粉のまま旨みのある「調味料」としてお使いいただけます。非常に細かい分子のため浸透しやすく、素材の味を引き立てます。炒め物の最中に、また出来上がった料理に振り掛けても旨みが加わります。

## まだまだあります! こんな使い方も♪



天つゆ、めんつゆ、炊き込みご飯などは、多めに入れるとおいしくできます。



お好み焼き、チヂミなどは、生地に混ぜると旨みアップ!



塩と一緒にのみみ込むと、短時間でもおいしい浅漬けができます。



焼く前に振り掛けると、魚独特のニオイが抑えられます。

- お湯に溶かすだけで淡い琥珀色の出汁になります。
- 加熱するとほのかな甘みが出てくるので、  
和洋中華、創作料理、種類を選ばず、出汁として使えます。
- 焼き物、炒め物に振りかけても使えます。より旨みが増します。
- 肉などの下味をつけるときに使うとより柔らかくなります。
- 加熱しても変化しにくいので、煮込み料理にも適しています。



商品名	だし&栄養スープ
名称	天然出汁ペプチド粉末
内容量	500g
原産国	日本
価格	3,375円