

にっぽんの元気は健康から！

日元和氣

げんきびより



株式会社 S·S·I

美しい日本、
元気な日本。



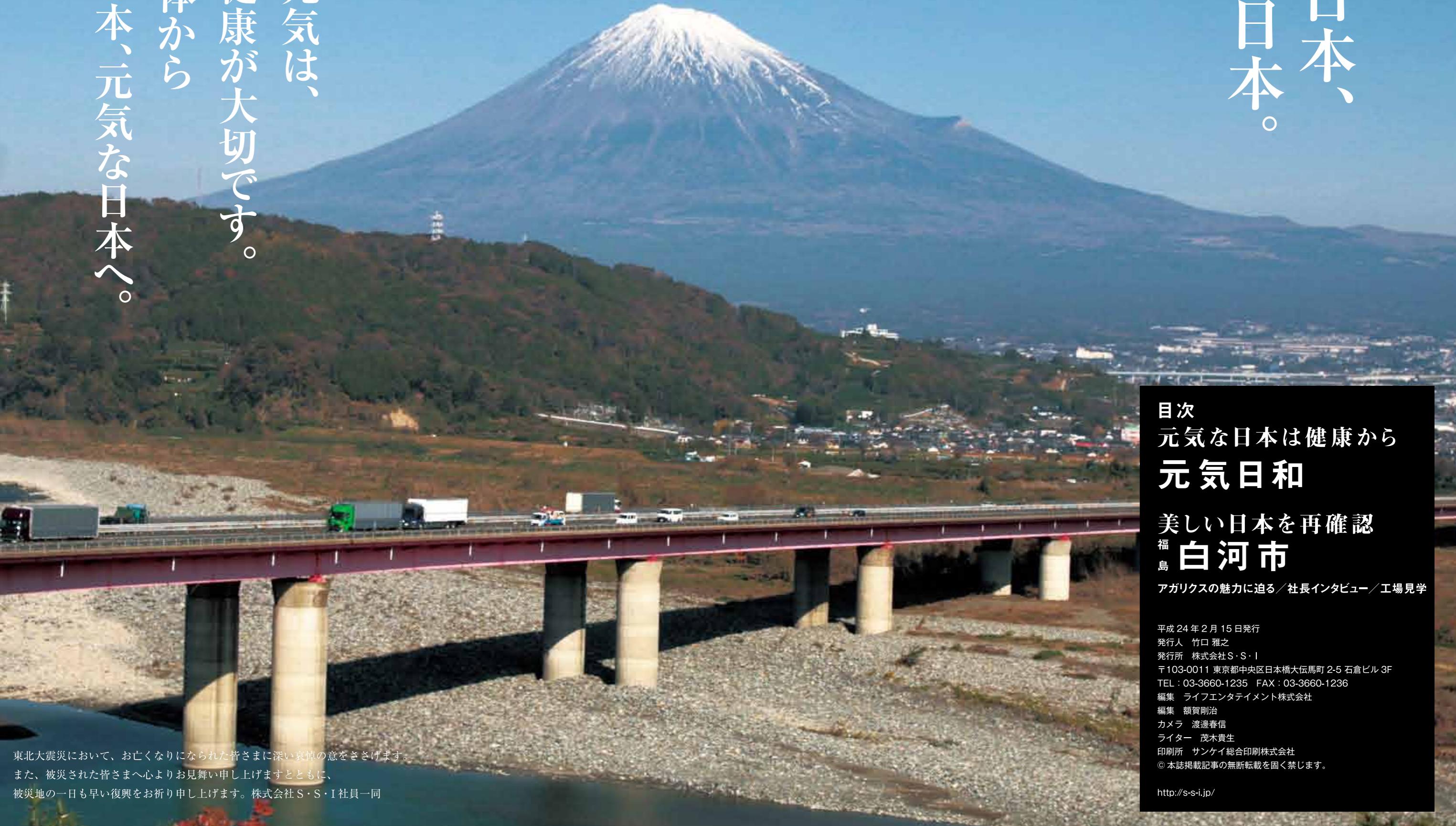
創刊号のキーワード

健 康



美しい日本、 元気な日本。

日本の元気は、
毎日の健康が大切です。
元気な体から
美しい日本、元気な日本へ。



東北大震災において、お亡くなりになられた皆さんに深い哀悼の意をささげます。

また、被災された皆さんへ心よりお見舞い申し上げますとともに、

被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。株式会社 S・S・I 社員一同

目次
元気な日本は健康から
元気日和

美しい日本を再確認
福島 **白河市**

アガリクスの魅力に迫る／社長インタビュー／工場見学

平成 24 年 2 月 15 日発行
発行人 竹口 雅之
発行所 株式会社 S・S・I
〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町 2-5 石倉ビル 3F

TEL : 03-3660-1235 FAX : 03-3660-1236

編集 ライフエンタテイメント株式会社

編集 頷賀剛治

カメラ 渡邊春信

ライター 茂木貴生

印刷所 サンケイ総合印刷株式会社

© 本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

<http://s-s-i.jp/>

にっぽんの元気は健康から！

日元
和氣

福島
白河市



宝亀年間（770～780年）、光仁天皇の御代に祭られ、弘仁2年（811年）に坂上田村麻呂が東夷征伐の際に常陸国鹿島大明神を勧請した神社。樹齢1000年以上の御神木があり、知る人ぞ知るパワースポットとなっています。日本三大提灯まつりの一つに数えられる白河提灯まつりは、鹿嶋神社の例大祭。

鹿嶋神社
白河市鹿島8番地
TEL.0248-23-3079





白河だるま総本舗 渡辺だるま店
白河市横町 30
TEL.0248-23-3978



長谷川精一さんご夫婦が 1 本 1 本、手作りしています。人工的でない自然の甘さの秘密は蜂蜜。戦時中、砂糖が不足したことから蜂蜜を入れて作ったのが始まりでした。



三百余年の伝統

白河だるまを買って 一年間の家内安全を祈願

白河市を代表する伝統的な特産品をご紹介しましょう。白河だるまは、藩主・松平定信が城下で旧暦の正月に行われた初市「市神祭」に縁起物のだるまを売り物として出すため、瓦職人を京都へ修行に行かせて土型によるだるま製法を学ばせました。だるまの顔はお抱え絵師の谷文晁に描かせたと伝えられています。眉は鶴、髭は亀、びんは松と梅、あご髭は竹を図案化。「鶴亀松竹梅」の福々しい顔が特徴です。

これらの技は白河市内の渡辺家と佐川家が継承しています。渡辺だるま店の渡辺半次郎さんは14代目。妻と絵付師数人で年間約3万個のだるまを作っています。毎年、旧正月の2月11日に「白河だるま市」が開催され、市街の目抜き通りを中心に白河だるまを売る露店が出店。渡辺だるま店のだるまも並びます。白河の家には必ず神棚があり、旧正月に新しいだるまを買って神棚に置き、一年間の家内安全を祈るという風習があります。そのため、白河だるま市は多くの人出でにぎわい、春の訪れを告げる風物詩となっています。



200 年以上前に作られ、渡辺家に代々伝わる白河だるまの粘土型。これに和紙を張り、背中を切って粘土型を抜き、張子を張り合わせてだるまを作ります。他の地域のだるまは木彫りが多いのですが、この製法は粘土型さえあれば量産できるため、白河だるまが名産となりました。



白河だるまは願い事が叶うと目を入れる「目なしdaruma」です。サイズは大きいものから順に「いろはにはへどちりぬる小」。小から始めて毎年 1 サイズ大きいものを買いたい求め、年々良くなるように祈願する風習が白河にあります。一巡すると 12 年。また初心に戻って小のだるまから始めます。



野村屋のアイスキャンデー

昔懐かしい味がする手作りのアイスキャンデーです。定番の小豆、イチゴ、ミルクなど全 11 種類。割り箸を斜めにさしているため、最後まで落とさずに食べられます。



絵巻

「絵巻」は、1 本の生地の中に小豆、柚子、梅、白餡の 4 種類の餡玉を入れた棹ものの押し菓子です。現在も玉家の菓子は翠楽苑での茶会に献上されています。



鷹の羽

創業文久 3 年（1863 年）の老舗、玉家の店内には「白河藩主御用達」の看板が掲げられています。銘菓「鷹の羽」は、最後の白河藩主・阿部家に献上されたもの。皮の部分に安部家の家紋が描かれています。レーズン、胡桃、胡麻の入った月餅風の焼き菓子です。



だるま最中

縁起の良い白河だるまの形をした「だるま最中」は、北海道帶広産の小豆を使用した自家製のこし餡と柔らかい求肥のお餅が入っています。写真は 11 個入り。ミニだるまが付いています。贈答用にも最適。



野村屋
白河市中町 69
TEL.0248-23-2601

菓子舗 玉家
白河市本町 46
TEL.0248-23-2001

菓子舗 玉家
白河市本町 44
TEL.0248-23-2098

城下町ならでは菓子処

時代の茶人たちが 愛した風流な菓子

奥州の玄関口である白河市は、福島県の南端に位置しています。奥州街道がそのまま残る中町通りは、そこかしこに歴史の面影を感じさせます。

江戸時代の白河藩第3代藩主・松平定信は名君であり、茶人としても知られました。茶道に欠かせない菓子には白河の糀が凝られ、時代の茶人たちには優れた菓子職人を育て、多彩な菓子文化が発展したのです。当時を忍ばせる風流な銘菓を城下町の老舗菓子店で堪能することができます。



被災地に届けられた
「アガリクス茸 仙生露」

未曾有の被害をもたらした東日本大震災。その被災現場である福島第一原発の作業員の元に、「アガリクス茸 仙生露」が届けられました。現地で働く400～500人の作業員が1ヶ月分服用できる量を無償供給したのは、「アガリクス茸 仙生露」の販売元である株式会社S・S・I(エス・エス・アイ)。竹口雅之社長にそのいきさつを語っていただきました。

「震災当初は、我々にも何かできることはできないかと思いながら戸惑っていたのが実情です。ところが福島第一原発が大変な状況になっていることがわかり、これは劣悪な環境で業務に当たる作業員の人たちの体調管理が大変だと思い、少しでもお役にたてればと、過去に我々が行ったアガリクスの様々なデータをもとにお話をさせていただき、震災から5日後の3月16日に無償支援の申し出をしました。」

輸送の際には、竹口社長自らもトラックに乗り現地に赴いたそう。実際に飲んだ作業員たちからは「商品を飲んでいたら元気に作業にあたることができました」といった喜びの声も届き、反響が大きかったようです。



南湖公園

松平定信が築造した日本最古と言われる公園。小峰城の南に位置していましたから、また李白の詩句「南湖秋水夜無煙」から名づけられました。自然の地形を生かし、あまり手を加えずに造営しています。「士民共楽」の理念に基づき、湖面北側に共楽亭と称する茶室を建てて、庶民にも開放しました。大正13年(1924年)に国の史跡名勝に指定。



翠樂苑

小峰城

小峰城は14世紀中頃、結城親朝によって築かれたと伝えられます。現在の小峰城は、江戸時代に初代白河藩主となった丹羽長重が改築した平山城で、奥州の押さえとして七家21代の城主が居城しました。1868年の戊辰戦争で落城しましたが、平成3年に三重櫓を復元。しかし、今年の3月の震災で石垣の一部が崩壊しました。



白河の関と従二位の杉

杉木立の中に白河関跡の碑が建っており、石段の先に白河神社が鎮座しています。森の中には鎌倉初期の歌人で「新古今和歌集」の撰者の一人である藤原家隆(従二位宮内卿)が手植え奉納したと伝えられる杉の巨木があります。



歴史と文化 いにしえの風情漂う 史跡を訪ねて

勿来(なこそ)、念珠(ねず)と並び、奥州三古関の一つに数えられる白河の関は、奈良時代から平安時代に機能していた国境の関。律令制の崩壊に伴い、その機能を消失しましたが、「歌枕」(和歌の名所)として都人の憧れの地となり、能因や西行、松尾芭蕉など当代随一の歌人たちがこの地に訪れて、多くの歌を残しています。寛政12年(1800年)に藩主・松平定信が白河関跡に碑を建立。その右奥の静寂な森の中に、鎌倉初期の歌人・藤原家隆が奉納したと伝えられる杉の巨木が大きな枝を広げています。樹齢は約800年と推定されています。

南湖公園は日本最古と言われる公園。優れた作庭家でもあった松平定信が享和元年(1801年)に築造しました。身分制度の厳しかった江戸時代に、身分を越えて共に楽しむという「士民共楽」の理念を掲げ、庶民にも開放しました。南湖の周囲に16勝17景の景勝地を選び、それを詠んだ和歌と漢詩を公家や大名、儒者に依頼。石に刻んだ「南湖碑(南湖17景詩歌碑)」を建てました。四季折々に見せる景観は、今も訪れる人々を楽しませてくれます。

JR白河駅から見える小峰城は、14世紀中頃、結城親朝が小峰ヶ岡に築城したのが始まり。美しい石垣と端正な三重櫓の佇まいが白河のシンボルとして市民に親しまれています。



白河ハリストス正教会

大正4年(1915年)に建立されたビザンチン様式によるギリシャ正教会系の教会。聖堂と内部の聖像(イコン)画は県の重要文化財に指定されています。中でもイコン制作に生涯を捧げた画家・山下りんの作品は独特の感性が溢れています。見る者を癒してくれます。

白河市愛宕町50



福島民報社 白河支社

県下一の発行部数を誇る「福島民報」は明治25年(1892年)の創刊。白河支社は酒井俊一郎支社長と廣瀬昌和記者の2人で担当しています。福島にはもう1紙「福島民友」があります。地方新聞社が2つもあるのは珍しいこと。2社とも100年を越す由緒ある新聞社です。



JR 白河駅 「えきかふえ」

三角屋根がかわいいJR白河駅構内の「えきかふえ SHIRAKAWA」は国の認定を受けた「中心市街地活性化基本計画」に基づき、2年前に完成しました。喫茶コーナーや地場産品があり、地域の交流拠点としてぎわっています。

白河市郭内222
TEL.0248-23-5530

安全で良質なお届けする アガリクスをお届けする それが私たちの使命です

株式会社S・S・I
代表取締役社長 竹口 雅之



発売以来、愛飲者が延べ800万人を超える実績を誇る「アガリクス茸 仙生露」。それほどまでに信頼される所以は、国内で安定した品質で生産される良質な原料と、国内で製造される製品、さらには多くの臨床試験により確認された有用性と安全性にあります。つまりは高い品質と“安全・安心”な裏づけが多くの方に信頼され、支持されているようです。そこで今回は、総販売元である株式会社S・S・I（エス・エス・アイ）の竹口社長に、「アガリクス茸 仙生露」の歴史・安全性や有用性・企業理念などを語っていただきました。

アガリクスの歴史 「アガリクス茸 仙生露」の誕生

アガリクス茸の原産地は、ブルジル・ピエダーテ地方の山中です。この地域は昼と夜の寒暖差が二〇度以上と激しく、また定期的にスコールが降り、湿度が六〇%以上に達するなど特殊な気候条件を持ち、かつ土壤に豊富な栄養が含まれています。

現地では、その美しく神々しい姿や、食べるときの香りがとてもいいことから「神のキノコ」、また数が少なく収穫しても二日も経たないうちに溶けてなくなってしまうことから「幻のキノコ」と呼ばれてきました。

一九六五年、日系人の手によって種菌が初めて日本に運び込まれ、人工栽培が実現。その後も臨床試験など多くの信頼に繋がっています。

そんな中、私たちは長い年月をかけてアガリクス茸の生育環境を解明し、一九九二年に世界で初めて安定管栽培を成功させたのです。そしてその二年後に、「アガリクス茸仙生露」を商品化。やがて実際に使用された方々の口コミで少しずつ評判が広がり、その後のブームへと繋がりました。



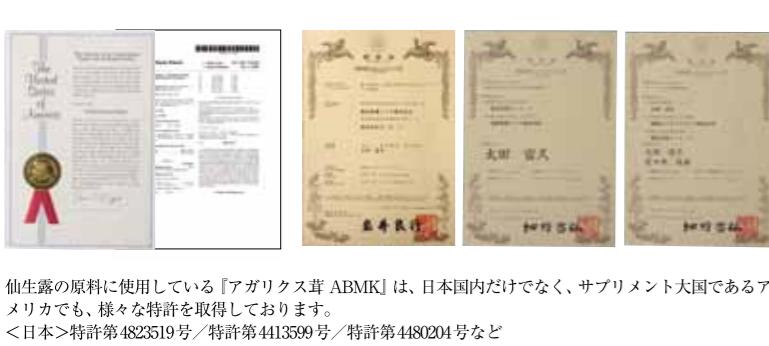
アガリクス茸 仙生露

日本国内の専用施設で栽培されたアガリクス茸『ABMK』を南アルプスの伏流水を使ってじっくりと熱水抽出したエキスとアガリクス茸『ABMK』をフリーズドライ加工した顆粒を製品化しています。

このように、安定的に供給される良質な原料、裏づけとなる臨床試験や安全性の調査、厳しい生産管理体制、さらには他にない有用成分と、それが健康食品先進国のアメリカで認められていることなどが、「アガリクス茸仙生露」に対する消費者の皆さまの信頼に繋がっているのです。

これまで徹底して行っているメーカーは他にはないと自負しております。

そして今、「アガリクス茸仙生露」が注目されるもう一つの理由は、その有用性です。当社のアガリクス茸からはABMK-22という低分子有用成分が確認されています。これは一般的なアガリクス茸の有用成分とされているβ-グルカンなどの高分子成分とは異なるものです。この低分子有用成分であるABMK-22は、今や国を越えて注目されており、日本の健康食品としては初めてアメリカのFDA（医薬品食品規制局）が認定する医師用卓上参考書。「アガリクス茸 仙生露」は、日本の健康食品として初めて記載されました。



仙生露の原料に使用している『アガリクス茸 ABMK』は、日本国内だけでなく、サプリメント大国であるアメリカでも、様々な特許を取得しております。
<日本>特許第4823519号／特許第4413599号／特許第4480204号など
<米国>特許第7611715号／特許第8034386号など



*1 GLP (Good Laboratory Practice:優良試験所基準)とは、医薬品などの安全性評価基準の信頼性を確保するため、安全性試験施設が備えなければならない設備、機器、組織及び人員、試験操作の手順等について定められた基準です。日本では、厚生労働省、農林水産省、環境省などがそれぞれの分野で基準を定めています。

*上記特許及び医師用卓上参考書は効果効能を示すものではありません。

お客様相談室

商品に関するお問い合わせはこちらからご連絡ください。

0120-680-111

フリーコール

一方、国内外の国立研究機関を含む臨床施設でさまざまな試験を実施し、安全・安心のさらなる追求にも余念がありません。国際的な安全性試験基準であるGLP適合の施設で、二年間にわたるラットでの長期飲用

一方、国内外の国立研究機関を含む臨床施設でさまざまな試験を実施し、安全・安心のさらなる追求にも余念がありません。国際的な安全性試験基準であるGLP適合の施設で、二年間にわたるラットでの長期飲用

一方、国内外の国立研究機関を含む臨床施設でさまざまな試験を実施し、安全・安心のさらなる追求にも余念がありません。国際的な安全性試験基準であるGLP適合の施設で、二年間にわたるラットでの長期飲用

一方、国内外の国立研究機関を含む臨床施設でさまざまな試験を実施し、安全・安心のさらなる追求にも余念がありません。国際的な安全性試験基準であるGLP適合の施設で、二年間にわたるラットでの長期飲用

バイオニア企業として
責任と使命を担っている

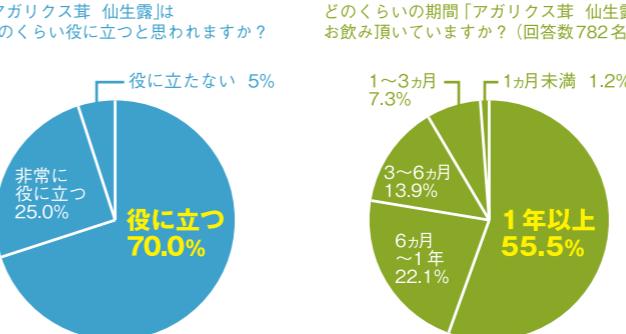
私たちは業界のバイオニア企業で

あり、多くの責任や使命を担っています。アガリクス・ブレイジ協議会

の会長企業として業界をリードし、日本統合医療普及推進協会には発足

時より幹事企業として参加。また、病気をお持ちの方をサポートするコミュニティに対しても支援しています。さらに昨年発生した東日本大震災においては、東京電力福島第一原

火災における「アガリクス茸仙生露」はどのくらい役に立つと思われますか？（回答数782名）



出典：担子菌アガリクス・ブレイジ・ムリ抽出液飲用により体感された効果の評価（日本人がん患者に対する調査）。James A.Talcott (マサチューセッツ総合病院がんセンター効果調査センター、ハーバード大学医学部)、Jack A. Clark (エディスノースロジャーズ記念退伍軍人病院 健康度・予後・経済研究センター、ボストン大学公衆衛生学部)、Insu P. Lee (金沢大学医学系研究科臨床研究補完代替医療学講座)

子力発電所事故に際し、「アガリクス茸仙生露」を無償提供。放射線下での厳しい作業にあたる作業員の方々にご利用いただきました。

また、ご飲用いただいている方やお取扱いいただいている販売店の方より、生の声を聞かせていただく機会もあり、実際に飲まれた方の「元気になった！」という喜びの声や、販売店の方の「これほどお客様から感謝される商品は他にありません」といった評価を耳になると、やりがいを感じるとともに、その使命を改めて実感させられます。私たちはそれを供給できることに喜びを持ちつつ、さらに多くの方々に愛飲していただけるよう努めています。

健康食品はこれから日本社会において欠かせないものとなるでしょう。そうした中、安心して信頼できる商品を選ぶ目を持つください。元気、健康のために「アガリクス茸仙生露」をご飲用ください。

※2 アガリクス・ブレイジを使用した商品の品質を認定し登録することで、アガリクス商品の信頼性を確保し、健康食品市場の信頼性を高める目的で二〇〇六年九月設立。

※3 日本統合医療普及推進協会とは、治療に重きをおく西洋医学を中心とした現在の医疗に「予防に重きをおく補完代替医療を統合することで、広い医療（統合医療）の実現を目指し、補完代替医療の普及・啓蒙・推進を行う為に二〇一六年六月に設立された団体。

「アガリクス茸仙生露」Q&A

Q 「アガリクス茸仙生露」にはどんな栄養素が含まれていますか？

A ビタミンが八種類、ミネラルが九種類、必須アミノ酸が三種類、核酸が六種類、その他アミノ酸が八種類。三種類のその他栄養成分も含まれています。さらに、ABMK-22などの低分子有用成分も確認されています。



Q 「アガリクス茸仙生露」はどんな種類がありますか？

分析結果	
ビタミン（8種類）	ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、葉酸、パントテン酸、ビオチン、イノシトール、ナイアシン
ミネラル（9種類）	リン、鉄、カルシウム、マグネシウム、銅、亜鉛、マンガン、セレン、カリウム
必須アミノ酸（9種類）	リジン、ヒスチジン、フェニルアラニン、ロイシン、イソロイシン、メチオニン、バリン、トリプトファン、スレオニン
準必須アミノ酸（3種）	シスチン、チロシン、アルギニン
核酸（6種類）	5'-グアニル酸、アデニン、ウラシル、グアニン、シトシン、チミン
その他アミノ酸（8種類）	アラニン、アスパラギン酸、グリシン、プロリン、グルタミ酸、セリン、γ-アミノ酪酸（ギャバ）、オルニチン
その他栄養素（3種類）	エルゴステロール、コリン、β-グルカン

A 「アガリクス茸仙生露」は大きく分けて、顆粒タイプとエキスタイルの二種類があります。顆粒タイプはステイック袋に入っていますので、そのままお水などと一緒にお飲みください。エキスタイルはレトルトパックになっていますので、グラスに移してそのままお飲みください。

Q 「アガリクス茸仙生露」はどんな味がするのですか？

A キノコの味です。キノコの味

が苦手な方は、オレンジジュースで割つたり、お味噌汁に混ぜたり、スダチを二～三滴入れるだけで、とても飲みやすくなります。カレーなどの味の濃い料理に入れていただければ、風味も増す上に、お子様など味が苦手な方にもお召し上がりいただけます。

いよいよです。味などの好みもありますので、食後でも全く問題ありません。ご自身の体調とご相談の上、ご飲用ください。

Q 薬と併用して飲んでも問題ありませんか？

A 基本的に食品ですので問題ありません。治療などでキノコを制限されている場合やご心配な方は医師にご相談ください。

環境（土・水・気候など）によって大きな影響を受けます。常に高品質のアガリクス茸を生産し続けるためには、アガリクス茸がもつともいい状態で育つ環境だけを継続的に実現できる人工栽培が必要となります。

Q 吸收力に違いはありますか？

A キノコは細胞壁が硬く、そのまま食べても栄養のほとんどを吸収できません。そこで、「アガ

リクス茸仙生露」では、エキスの商品はキノコから有用成分を熱水抽出しています。顆粒の商品については、キノコをそのまま粉末にするのではなく、キノコから有用成分を熱水抽出した後、キノコと一緒に顆粒化することで、有用成分が効果的に摂れるだけでなく、茸の植物繊維も同時に摂れるように工夫されています。

A 飲む量はどれくらいですか？

Q いつ飲んだらいいですか？



食品ですので特に指定はありませんが、1日1袋～3袋が目安です。様子を見ながら、ご自分に合った量をお飲みください。

A 医薬品ではないので、特別に定めはありません。朝食前など空腹時に飲用されている方が多

Q 人工栽培のメリットは



ご愛飲者の声



JPBA 会長／女子プロボウラー
中山律子さん

健康の大切さを実感する日々。
毎日続けて飲んでいます

10年以上前よりご縁があって仙生露を飲んでいます。私たちの年代は「健康」が気になる世代。自分のやりたいことをするために健康管理が大切です。仙生露を飲みはじめてからは、元気にいろいろな物事に取り組めるようになりました。今こんなに健康に自信が持てるのも仙生露のお陰だと感謝しております。

お客さま相談室

商品に関するお問い合わせはこちらからご連絡ください。

0120-680-111

アガリクス茸仙生露ができるまで

徹底管理された室内において、培地作りから栽培、選別、製品化まで、アガリクス茸 仙生露の製造工程をご紹介します。

*エキス商品の場合

	培地作り・発酵	培地の原料を、混ぜて発酵、混ぜて発酵を繰り返します。仕上がりは、見た目、匂い、感触、水分、均一に発酵しているかを職人が五感を使って見極めます。良質なアガリクスはまさにここから始まります。
	種菌工程	1つのキノコから、菌を取り、少しづつ増やしていきます。雑菌（その他の菌）が少しでも入れば失敗になります。増やした種菌を更に増やします。ここでも雑菌が大敵です。完璧なものだけが次の行程にすすめます。
	培養	種菌を培地に接種し、土全体に菌がまわる様に培養します。全体にまんべんなく菌が広がっていないものは、この時点で廃棄されます。
	覆土・栽培	キノコが子実体になるには、種を守るために危機感が必要です。危機感を演出するために覆土を行っています。最高のアガリクス茸を作るための環境を経験と技術を用いて実現しています。
	茸洗浄・殺菌・乾燥	洗浄は熟練のスタッフが1つ1つ手作業で丁寧に行います。そして独自の乾燥機にてじっくり乾燥させます。
	篩・選別・異物除去	乾燥したアガリクス茸は、経験豊かなスタッフが手作業で篩にかけ、選別し、目視にて異物を確認し、除去しています。
	エキスの抽出	エキスを抽出する工場に乾燥アガリクス茸を搬入し、ここで異物検査などを行います。天然物であるキノコがいつも同じエキスが抽出できるようキノコの色、形、大きさを熟練した経験を元に確認し、釜で煮出します。
	エキスをブレンド	キノコから抽出したエキスと特殊工程を経たABMK低分子抽出物をブレンドし、定められた濃度に調整します。
	パック・殺菌処理	レトルトパックに詰められたエキスは、123度で15分間、殺菌されます。雑菌の繁殖を抑えるために、抽出から殺菌まで速やかに作業が行われます。
	包装・出荷	



経験・知識・技術の
豊富な職人たちが
愛情を込めて
育てています

株式会社キアバイオ
取締役工場長 藤澤 稔

仙生露の原料であるアガリクス茸 ABM-E は、一四時間徹底管理された国内の専用施設で、独自の発酵技術を用いて、培地作りから一貫して行っています。安全・安心、品質に絶対の自信がもてるのを、そんなキノコ作りの工程や職人たちの思いを工場長の藤澤稔さんにお伺いしました。

私たちには経験に裏づけされた独自の技術やノウハウがあります。まず第一に培地作り。良質な培地が不可欠です。専用の発酵室にて、じっくりと時間をかけて作ります。この培地作りは、他社にはない私たち独自のやり方であり、良質なアガリクス茸を生み出す原点とも言えるでしょう。培地作りからすべてを一貫生産することは大変に手間暇がかかりますが、だからこそ品質には絶対の自信を持つています。そのうえ、環境や設備の管理にも万全を期しており、すべてのスタッフが安全・安心を合言葉に、日々作業にあたっているのです。

できるのは、やはり人間しかいません。経験・知識・技術の豊富な職人たちが、常に五感を働かせ、微調整をすることで、ようやく収穫の安定化に繋がります。私たちの工場はまさにそうした職人たちによつて支えられています。よつて若い後継者を育てていくことにも力を入れております。ひとり一人、日々の自己研磨にも余念がありません。

キノコは生き物ですから、やっぱりかわいいものです。立派なキノコがたくさん育つたときには、感動することも。私たちは日々、命を守る喜びを感じながら働き、同時に消費者の方々に喜ばれるものを作りたいという使命感に燃えています。高品質な国産のアガリクス茸をもつとたくさん供給できるよう、今後も頑張りたい。技術も品質もまだまだ発展させていきたい。キノコ作りはそれほど深いもの。この道にゴールはないと思つています。



あなたの健康を
喜ぶひとがいる。



愛され続けて18年

仙生露

アガリクス茸

商品に関するご質問は、
仙生露取扱店もしくは、
右のフリーダイヤルまで

0120-680-111 www.s-s-i.jp

(平日9:00~18:00 ※土日・祝日除く)

【総販売元】株式会社 S·S·I
東京都中央区日本橋大伝馬町2-5 石倉ビル3F