



野草、果物、野菜を発酵させて作ったお酒です。

酵素ワイン

Herb Enzyme Wine

その昔、神々が飲んだというお酒があります。
ギリシア神話のネクタル、インド神話のソーマ、
日本書紀の天甜酒……

30種類以上の野草、果物、野菜をじっくりと発酵させて作った酵素ワインは、植物のエネルギーあふれるエキスと、生命の維持に必要な不可欠な栄養素“酵素”を豊富に含んでいます。

自然の恵みを凝縮して生まれた、まろやかなコクと上品な口あたり、華麗で芳醇な味わいは、まさに現代の“神酒”。
からだにやさしい、おいしいハーブ酵素ワインです。

特許取得

酸化防止剤不使用

酵素ワインに使われている野草・果物・野菜

クマザサ、ヨモギ、アロエベラ、オオバコ、アマチャヅル、
ドクダミ、カワラケツメイ、アマドコロ、クコ、カンゾウ、
タンポポ、ツユクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハ
トムギ、ヤマイモ、ホウレンソウ、パセリ、キャベツ、キュ
ウリ、モヤシ、パレイシヨ、ブルーベリー、パパイヤ、リン
ゴ、パイナップル、レモン、他



これは果実酒ではありません

●未成年者の飲酒は、法律で禁止されています。

酵素ワイン Koso Wine

内容量：720ml アルコール分：12%
価格：1本 2,500円(税抜)

1箱4本入 10,000円(税抜)

販売者：株式会社グッドライフ G I
東京都港区元麻布1-5-8 G I 8ビル

その他の醸造酒

平成28年1月27日

お客様各位

株式会社グッドライフG I

日頃は、弊社製品をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。

今般、弊社製品「Koso Wine」につきまして、製造メーカーから下記のとおり連絡がありましたので、お知らせ致します。

「Koso Wine」の表示に関する訂正のお知らせ

さて、標記の件につきましては弊社が株式会社グッドライフG I様から受託製造しております酒類「Koso Wine」の酒類の品目表示に「果実酒」と誤認するような「Wine」という表示があり、今般、国税局の指示指導により表示を一部訂正させていただくこととなりました。

詳細につきましては下記のとおりご案内申し上げます。

なお、既にご購入された皆様におかれましては、品質上なんら問題はございませんので、ご安心のほどご理解いただければ幸いです。

弊社、今後も安全安心をモットーに誠心誠意努力して参る所存でございますので、引続きご愛顧賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

記

- 「Koso Wine」の表示訂正の詳細 → 正面ラベルに「これは果実酒ではありません」と表示。
- ※弊社製品「Koso Wine」の酒類（品目）はラベルに表示のとおり「その他の醸造酒」でございます。

平成28年1月12日

製造者 株式会社ミヤトウ野草研究所