

微生物発酵は、

人類への

贈り物

環境・健康・食豆・ヨーグルト・チーズ・ワイン・日本酒

発酵といえど、多くの方がすぐに食品やお酒を思い浮かべるかもしれません。

しかし、発酵技術を使うことで作られる食品は食品やアルコール類だけではなくはとまりません。

私たちが環境大善では、独自の発酵技術を使用した「菌玉」が様々な研究開発や製品・販売を行っています。

発酵とは、微生物が有機物を代謝することと、人間に有益なものを生産すること。

菌玉発酵技術は生まれた1950年代に、土・水・人間に有益なものを増やすという目的を持。

菌玉は「菌玉」として、土・水・人間に有益なものを増やします。

菌玉は「菌玉」として、土・水・人間に有益なものを増やします。

その菌玉発酵の力は、地球上の土・水・空気等を浄化する力に働きかけてくれるという、人や地球の大切な命につながっている重要なこと。

世の中の一人でも多くの人に広げていかなければならない。私たちが環境大善はそう考えています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。

この菌玉発酵の力を借りて、今や地球の状況は改善されていくと、私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

菌玉発酵技術は、自然から人間へ贈り物。私たちが心掛けています。

地球の健康を見つめる

環境大善