

8月8日は『発酵食品の日』！ 万田発酵「8月8日“発酵食品の日”キャンペーン！」を実施 夏バテ対策にぴったりの「万田酵素」をお得に購入できるチャンス！

万田発酵株式会社(本社:広島県尾道市因島重井町)は、8月8日に制定された『発酵食品の日』を記念し、8月8日(土)から8月31日(月)までの期間、「8月8日“発酵食品の日”キャンペーン！」を開催、期間中「万田酵素オンライン」で使用できる1,000円分のクーポンをプレゼントいたします。



5,000円以上で
今すぐ使える
割引クーポン券
¥1,000
クーポン
プレゼント!

8月8日“発酵食品の日” キャンペーン

キャンペーン期間 8/8(土)~8/31(月)

人気のラインナップがお得になります!

■8月8日は『発酵食品の日』

8月8日『発酵食品の日』。これは、1994年(平成6年)に万田発酵株式会社が日本記念日協会に申請し、認可された記念日です。“発酵(ハッコウ)の8”と“末広がりの八(ハチ)”で“発酵食品の無限の可能性”を示すという意味から、8月8日に制定されました。

8月8日という暦の上では立秋は過ぎた頃ですが、一年で最も暑くなる「残暑」の時期となります。日本気象協会が発表した予報によれば、今年の8月、東日本では平年より気温が高い確率が60%とされており、今夏も厳しい暑さが続くことが予想されています。

■夏バテ対策にぴったり！発酵食品

そんな暑さを乗り切る為に欠かせないのが、発酵食品です。日本人は古くから味噌、納豆、しょうゆなど、多くの発酵食品を作り出し、生活に上手く取り入れてきたように、“滋養の宝庫”と言われる発酵食品は夏バテ対策に最適な食品といえます。そこで万田発酵では、発酵食品の素晴らしさを少しでも多くの皆様に知っていただきたいという思いから、『発酵食品の日』にちなんで、8月8日(土)から8月31日(月)の期間「8月8日“発酵食品の日”キャンペーン！」を実施いたします。

<8月8日“発酵食品の日”キャンペーン！>

期間中、公式オンラインショップ「万田酵素オンライン」の会員の方(登録無料)に、同ショップでご利用いただける1,000円分のクーポンをプレゼントいたします。

【実施期間】8月8日(土)~8月31日(月)

【ご利用方法】万田酵素オンラインのお支払画面にて、割引クーポン券の右上に記載のクーポンコード「hakko88」をご入力下さい。

【万田酵素オンライン】<http://mandahakko.com>

【万田酵素オンライン キャンペーンページ】

<http://mandahakko.com/mh/shop/special.html?fkey=hakko>

※クーポンのご利用は税込5,000円以上のご注文にのみご利用いただけます。※クーポンの有効期限は8月31日(月)23:59までとなります。

※WEBのご注文のみご利用いただけます。お電話・FAX・ハガキのご注文ではご利用いただけません。※クーポンのご利用はお一人様一回限りです。

※他のクーポンとの併用は出来ません。※定期便のご注文にはご利用いただけません。

【キャンペーン・商品に関するお問い合わせ先】

万田発酵 お客様満足室 TEL:0120-00-5339 受付時間 8:30~17:30(土日祝休)

※弊社では品質向上及び正確に商品をお届けするために通話を録音させていただいております。※携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

※非通知設定をされている方は、お電話につながりませんので、設定を解除しておかけください。



参考資料

■万田酵素とは？

自然の恵みを健康づくりに役立てたい、そんな想いで開発した「万田酵素」は、53種類の植物性原材料からつくられた健康のための発酵食品です。「本当にいいものだけを召し上がっていただきたい」という思いのもと、添加物や防腐剤は使用せず、自然の営みにゆだねた独自の技術で、いねいに生産されています。現在では、人々の健康だけでなく、農業やペットの分野などでも幅広く役立てられています。

また、「万田酵素」は、国内外の大学や研究機関などでその効果が認められ、数々のシンポジウムなどでも研究成果が発表されています。お客様の健康とまっすぐ向き合い、自然の営みにしっかり寄り添う。それが万田発酵が守り続ける信念です。



<万田発酵の商品>

■万田酵素3つのこだわり

【53種類の「果穀藻菜」を配合】

発酵食品に含まれる素材は、多ければいいというものではありません。「万田酵素」に使われる53種類の原材料は、沖縄から北海道まで、広域に渡った気候風土で育まれる素材を厳選しています。「海のもの」「山のもの」さまざまな素材をブレンドすることで、環境ごとに生き抜くパワーを蓄えた原材料の利点がバランスよく受け合い、私たちの健康を補う質の高い発酵食品が出来上がるのです。

【3年3ヵ月以上の「長期熟成」】

発酵は生き物です。人の手を加えれば加えるほど、本来のチカラが失われてしまうと考え、私たちは、素材力を最大限に活かす「常温発酵」の製法にこだわり、じっくり発酵・熟成させています。「万田酵素」は創業以来、瀬戸内海のしまなみ海道に浮かぶ因島で作られています。夏はカラッと過ごしやすく、冬は温暖で雪が滅多に降らないという、非常に穏やかな気候に恵まれた、因島独特の四季がもたらす、「温度」「湿度」「風」「水」「土」……。これらの条件が揃い初めて、私たちが太鼓判を押せる「万田酵素」が出来上がります。

【無加水・非加熱・無添加※】

「万田発酵」のルーツは、因島で300年の歴史を誇る造り酒屋です。余計なものを加えずに、3年3ヵ月以上もの発酵・熟成を経た良質な発酵食品をお届けできるのは、日本酒を極めた私たちの発酵技術の賜物です。

※発酵・熟成の過程では無加水・非加熱。保存料・防腐剤不使用。

<会社概要>

社名 : 万田発酵株式会社 (MANDA FERMENTATION CO., LTD)
設立 : 1987(昭和62)年6月3日
従業員数 : 260人
事業内容 : 健康食品等の製造及び販売
本社オフィス・本社工場 : 〒722-2192 広島県尾道市因島重井町 5800-95

【キャンペーン・商品に関するお問い合わせ先】

万田発酵 お客様満足室 TEL:0120-00-5339 受付時間 8:30~17:30(土日祝休)

※弊社では品質向上及び正確に商品をお届けするために通話を録音させていただいております。※携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

※非通知設定をされている方は、お電話が繋がりませんので、設定を解除しておかけください。