

酵素浴から生まれた、植物への贈り物。

100%有機・酵素入りおが粉のご提案





人を癒やす「酵素温浴Bios」 からの循環資源

私たちの酵素入りおが粉は、酵素温浴施設で使用されたものを再利用しています。
365日欠かさず管理・メンテナンスされ、酵母やバクテリアが生きたままの状態です。
週に一度、新鮮なおが粉と入れ替える過程で生まれた、貴重な有機資源です。

熱と発酵の力。ただのおが粉ではありません。



加熱・滅菌処理

発酵熱により雑菌が死滅しており、病気の持ち込みリスクが低い。



生きた酵素

酵母菌や酵素が土壌環境を改善。



使いやすさ

サラサラとしていて乾燥しており、ハンドリングが快適。

特に効果を実感いただける作物

冬の根菜類 (Winter Root Vegetables)



大根



ニンジン



ジャガイモ



サツマイモ



ショウガ



花木・花 (Flowering Plants)



バラ



アジサイ (成育に非常に効果的)



注意: きゅうりやトマト等主に夏野菜には散布する水分の調整が必要です。

上手に使うためのポイント（プロのコツ）



1. 粉が舞いやすい

微粉末のため、マスクを着用して優しく扱ってください。



2. 匂いのコントロール

土の上に置くだけではなく、必ず土の中にすき込んで（混ぜて）ください。

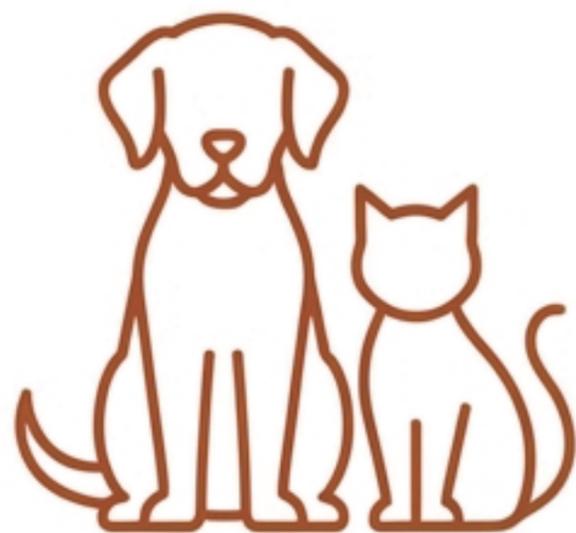


3. 虫・カビ対策

土と混ぜ合わせることで、匂いや虫の発生を防ぎ、分解を早めます。

肥料として使うその前に。

天然の脱臭剤としての活用



ペットや家畜の床材として撒くことで、強力な脱臭効果を発揮します。
使用後は、そのまま有機肥料として土に還すことができ、無駄がありません。

驚きのコストパフォーマンス



小サイズ (1.5kg)

1000円



大サイズ (4.0kg)

2000円

廃棄物ではなく、循環資源だからこそ実現できた価格です。

大量購入や個別発送も承ります。

酵素の力で、庭も畑も元気に。

酵素温浴Biosの店頭、または委託先にて販売中。

ふるさと納税の返礼品としても
お選びいただけます。

