



Premium brand



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya



Premium brand



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya

昔、日本の東北に位置する地域では、金が大量に取れたことから、黄金で作った金に輝く寺を作るほどで、マルコポーロの東方見聞録でも紹介される地域になります。

当時の都（京都）を凌ぐほど栄華を収めていたのが、奥州藤原氏となります。

今の平泉に黄金文化を作るとともに、吉浜鮑（吉品鮑）をはじめとした食文化においても、黄金の歴史を今に留めています。

奥州藤原屋は、吉品鮑をはじめ、黄金文化の食を今に伝承させる日本国産の食材を販売しております。

Long ago, in the area located in the northeast of Japan, it was made with gold as it took a lot of money It is enough to make a golden shrine and it will be introduced in the eastward view of Marco Polo.

It was Mr. Fujiwara Oshu who had a degree of prosperity beyond the city of the time (Kyoto) at that time.

In case In addition to making Golden Culture in Hiraizumi now, to the food culture including Kippin Awabi (Kippin Abalone)

Even so, I keep my golden history in my mind. Oshu Fujiwara shop is a Japanese domestic foodstuff that keeps food of golden culture handed down now, including kirito abalone We sell.



岩手山（岩手県） Mt.Iwate (Iwate)



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya

商材のご紹介

Introduction of products

不老長寿を願った皇帝も愛した海の最高級品 吉浜鮑

The highest grade item of the ocean that loved the emperor who also wished for longevity and longevity



Kippin abalone

最高級の海のダイヤモンド いわて三陸産活鮑

The finest sea diamonds



Iwate Sanriku Live abalone

日本古来からの伝承の長寿食 山葡萄

Longevity diet of traditional Japanese tradition



Wildvine

日本国産・古代伝承の不老長寿のホルモン 冬虫夏草

Japanese domestic · Ancient traditional eternal longevity hormone



Cordyceps sinensis

健康のためのスーパーフード 高級リンゴ 盛岡りんご

Superfood for health Heightened apple synonym



Morioka Apple

健康嗜好のヘルシー肉の最高級品 いわて短角牛

Healthy taste of healthy meat of the highest quality



Iwate Short-horn cow

いわて発祥の「畑の肉」のスーパーフード いわて秘伝豆

Superfood of the Hiden bean "meat of the field" from Iwate



Hiden bean

雑穀王国いわて 畑のスーパーフード いわて雑穀

Millet kingdom Iwate field super food



Iwate millet

安全安心の日本国産スーパーフード洗剤
Japanese domestic superfood detergent with safety and security

スーパーフード 洗剤



Super food detergent

Made in
Japan

日本古来伝承・美白のための発酵スーパーフード。

Japanese traditional folklore・Fermentation super food for whitening.

Ibrigakko

いぶりがっこ

Iburigakko

いつの時代も美白美肌は、美人の条件。

Skin whitening is always beautiful condition.



日本における世界の3大美人は、クレオパトラ、楊貴妃、そして、小野小町。

小野小町は、平安時代の歌人ですが、当時の美人の条件は、美白美肌。

小野小町の出生の地はわからないとされますが、名前から秋田県の生まれとも言われます。

「世界で最も美しい顔100人」に6度選ばれた美白美肌美人の佐々木希さんも秋田県。

日本3大美人の一つに、秋田美人があげられますが、やはり、その条件は美白美人。秋田美人が生まれる条件にはさまざまありますが、その一つに「いぶりがっこ」があげられます。

The three greatest beauties in the world in the world are Cleopatra, Yin Qin, and Ono Komachi.

Ono Komachi is a poet of the Heian era, but conditions of beauty of those days are skin whitening. Although it is said that you do not know the place of birth of Ono Komachi, it is said from the name that he was born in Akita Prefecture.

Akita Prefecture is also Mr. Sasaki who was chosen six times as "the 100 most beautiful face in the world". One of the three biggest beauties in Japan, Akita Miyato is mentioned, but again, the condition is beauty whitening. There are various conditions under which Akita Miyato is born, one of which is "Iburigakko".

美白のための日本伝承の発酵スーパーフード。

Japanese traditional fermentation super food for whitening.



「いぶりがっこ」は、燻製した発酵食品になりますが、米麹で発酵させることで、葉酸などのビタミンB群の美肌に必須の成分や豊富なミネラル、アミノ酸、燻製した大根の凝縮した食物繊維、中でも植物性乳酸菌が一番の特徴になります。

ヨーグルトなどの動物性乳酸菌は、腸に届くまで胃酸で死滅してしましますが、「いぶりがっこ」の植物性乳酸菌は、腸までキチンと届いてくれます。

この「いぶりがっこ」に含まれる食物繊維と植物性乳酸菌により、腸がキレイになり、免疫がアップ。そして、便秘解消、代謝促進で腸内美人になることで、また、葉酸などのビタミンB群や豊富なビタミンにより、肌の荒れを防いだり、ニキビなども解消して、美白美人を作り出す力が備わっています。

日本古来の伝承食である「いぶりがっこ」は、日本食品標準成分表の2020年版にも掲載される予定であり、その美白を生み出す健康のための栄養成分が注目されるどころです。

"Iburigakko" is a smoked fermented food, but by fermenting with rice koji, it is possible to use ingredients indispensable for beautiful skin of vitamin B group such as folic acid, abundant minerals and amino acids, condensed dietary fiber of smoked radish, Especially, plant lactobacillus is the most characteristic.

Animal lactic acid bacteria such as yoghurt will die by stomach acid until reaching the intestine, but plant lactic acid bacteria of "smoking cat" arrive to the intestines with chitin. The dietary fiber and vegetable lactobacillus contained in this "Ibari catcho" make the intestines beautiful and the immunity up. And, by becoming an intestinal beauty by dissolution of constipation and promotion of metabolism, by vitamin B group such as folic acid and abundant vitamin, it has the power to prevent skin roughness, acne and so on, to produce whitening beauty It is.

"Iburigakko", an ancient traditional Japanese food, is planned to be published in the 2020 version of the Japanese Food Standards Ingredient Table, where nutritional elements for its health are drawing attention.

「いぶりがっこ」に含まれる成分

Ingredients included in "iburigakko"

葉酸、ビタミンB1をはじめとしたなどビタミンB群、ミネラル、食物繊維、セラミドなど豊富な健康成分が含まれます。ビタミンB群やミネラルは皮膚の新陳代謝を促す働きがあります。また、セラミドは、肌の水分を保つことでバリア機能の働きをします。

他にも、強力な抗酸化作用をもつフェルラ酸やオレイン酸、GABA、 γ -オリザノール、ラクトフェリン、リノール酸など成分が含まれており、美肌や美白効果や便秘解消に良いとされています。

GABAは腎臓の働きを高め、血圧の上昇の原因となる塩分を排出する効果や血中のコレステロールや中性脂肪を減らす働きもあります。特に、フェルラ酸は、脳機能改善や高血圧改善に効果を発揮すると言われる成分ですが、メラニンの生成を抑制する働きもあり美肌効果も促進。他にも、 γ -オリザノールはコレステロールの吸収を抑制したりします。

Includes rich health ingredients such as vitamin B group, minerals, dietary fiber, ceramide etc, including folic acid, vitamin B1 and so on. Vitamin B group and minerals have a function to promote skin metabolism. Ceramide also functions as a barrier function by keeping moisture of the skin.

Besides, it contains ingredients such as ferulic acid, oleic acid, GABA, γ -oryzanol, lactoferrin and linoleic acid, which have a strong antioxidant effect, and it is said to be good for beautiful skin, whitening effect and constipation resolution. GABA enhances the function of the kidneys, it has the effect of discharging salt which causes blood pressure rise, and it also works to reduce cholesterol and neutral fat in the blood. In particular, ferulic acid is said to exert its effect on improving brain function and hypertension, but it also works to suppress the formation of melanin and promotes beautiful skin effect. Besides, γ -oryzanol suppresses absorption of cholesterol.

■成分から期待できる効果

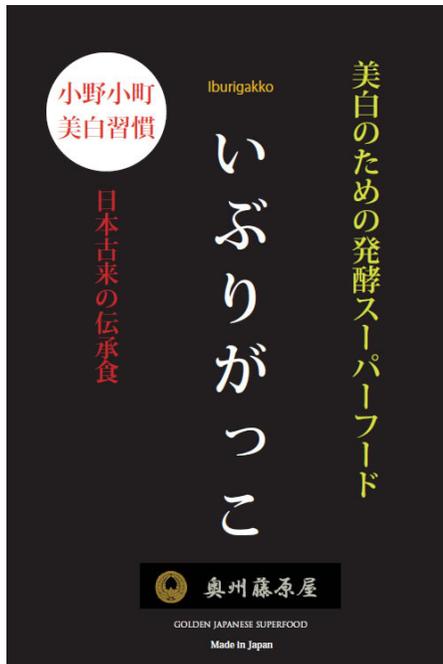
Expected effect from ingredients

- 美肌・美白効果
- 便秘を解消する効果
- 高血圧を予防する効果
- 認知症を予防する効果

- skin beautification · whitening effect
- Effect to eliminate constipation
- Effect to prevent high blood pressure
- Effect to prevent dementia

「小野小町・美白習慣 いぶりがっこ」

Traditional Japanese traditional diet "Ono Komachi customs · Iburigakko"



こんな方におすすめです。

- 美肌を目指したい方
- シミ、そばかすが気になる方
- 便秘でお悩みの方
- 血流を改善したい方
- 高血圧、糖尿病を予防したい方
- 脳の健康を維持したい方

日本古来の伝承食「小野小町・美白習慣 いぶりがっこ」。

保存料や着色料は一切無添加。一度食べるとやみつきになります。

歯の弱い方は少々難がありますが、歯を鍛えるにも良い食べ物です。「いぶりがっこ」の食感の特徴であるパリパリ感は、どんな料理アレンジでもおいしく頂けます。

ただし、いくらおいしいからと食べすぎにはご注意ください！「いぶりがっこ」自体は低カロリーですが、逆に、ご飯などの食やお酒が進むので、カロリーオーバーになる心配があります。

できれば、1日5～10切れぐらいでいただきたいところです。

Oshu Fujiwara shop gifts Japanese ancient traditional meal "Ono Komachi customs · Iburigakko".

No preservatives or coloring are added. Once you eat it, it becomes addictive, but those with weak teeth have a bit of difficulty, but it is also good food to train your teeth. The feeling of crispness, which is a characteristic of the texture of "Ibari no Ikko", can be delicious for any arrangement. However, be careful how much you taste and eat too much! "Ibari-kenko" itself is low-calorie, but on the contrary, because food and alcohol such as rice advances, there is worry that it will be calorie-over.

If possible, I would like to have about 5 to 10 servings per meal.

様々な料理でアレンジして楽しめます！

You can arrange it with various dishes and enjoy it!

発酵チーズとアレンジして洒落たバーのおつまみに。

It arranges with fermented cheese and it is a snack of a fancy bar.



パスタやサラダの具材に。

To pasta and salad ingredients.



これも発酵食品の納豆と一緒に混ぜたり、バケットにのせたり。

Mix this together with fermented food natto, put it on a bucket.



皇帝の食卓

Emperor's table



不老長寿

吉品鮑

Premium brand

各商品の詳細資料や見積等については、お問い合わせください。

For detailed materials and estimates of each product, please contact below.

Contact Information

お問い合わせ先

Premium brand



奥州藤原屋

Oshu Fujiwaraya

<http://www.fujiwaraya.me>

DICULT Co., Ltd.
Healthcare Division

3-17-7 Nakadori Morioka, Iwate
Prefecture 020-0021

Phone +81-19-606-1070

e-mail : info@dicult.co.jp

株式会社デカルト
ヘルスケア事業部
〒020-0021
岩手県盛岡市中央通3-17-7

<http://www.dicult.co.jp>

TEL 019-606-1070

eメール : info@dicult.co.jp