

## 土壤改良材

### 超微粒子の竹パウダー 驚異のスピードで乳酸菌発酵！ 土壤改良の効果が違う！ 安心・安全な土づくり

- 竹パウダーの乳酸菌発酵パワーにより土壤の栄養分を増加させます。竹はケイ酸やミネラルが豊富で微生物を繁殖させることで通気性・保湿性・排水性を高めて土そのものを力強く変化させます。
- 原材料は 100%天然素材の孟宗竹のみを使用。安心して安全な土づくりが出来ます。
- 粒子のツブが細かい程、発酵スピードが早く土壤改良剤としての効果もアップします。
- 野菜・植物の根廻りに散布し、水をかけてご使用ください。

## 家畜の食品添加物として

### 飼料に混ぜて食べさせると食欲増進と糞尿の臭いを軽減します。

- 乳酸菌による整腸効果があります。
- 健康な皮膚・毛艶を維持できます。
- 食欲増進をサポートし、肉質・体重の増加が維持できます。
- 糞尿臭を軽減できる  
(消臭効果がここでも活躍します。)



超微粒子  
**竹パウダー**  
製造機

実用新案登録  
第3166561号

自家製造ができます！

竹パウダーの製造能力は、概算 竹直径 50~150mm  
1~2年生の孟宗竹、約12m位、重量約50kgを30分  
くらいで処理できます。  
竹1本で、約80~100リットルの竹パウダーを生成  
できます。(乾燥状態)

こんな方に活用できます！**強力タイプにパワーアップ!**

- 農畜産業の自家生産に！
- 大量の竹パウダー(土壤改良剤)が必要！
- 自己所有の竹林を整備し有効活用したい！  
(処分に困っている)
- 竹を長いままでパウダー製造が可能！
- 直径150mmまでの製造が可能！



今!話題の「竹パウダー」の本命登場!

竹パウダー 伊都国産 ゆめ竹 驚異の粉末!

超微粒子  
竹パウダー

環境  
エネルギー



竹繊維がない!  
発酵スピードが速い!  
乳酸菌発酵  
パワーが違う!

竹パウダーを「細かく」「細かく」  
「細かく」粉々にしました。

竹の繊維も残らない「ゆめ竹」はその細かさから乳酸菌発酵パワーが格段に違います。

竹はケイ酸やミネラルが豊富で、微生物を繁殖させることで通気性・保水性・排水性を高めて土そのものを力強く変化させていきます。

土壤改良材としてだけでなく  
「漬け床」「ゴミコンポスト」  
「犬の糞の臭い消し」「冷蔵庫などの消臭剤」  
など、多様な目的でご使用ください。

## 消臭剤

冷蔵庫の中、流し、風呂の排水口などのぬめり・トイレに！

- 靴・下駄箱・トイレ・冷蔵庫の消臭剤として使用できます。
- 浴室・流し台の排水溝のヌメリ取りにも効果的です。

## ペットの糞

餌に少しふりかけ、食べさせると糞の臭いが軽減されます！

- 小さじ1杯程度を餌にふりかけてペットに食べさせると、ペットのフンの臭いが消えます。
- 犬小屋のまわりの臭い消しには、ゆめ竹をふった後水分を軽くふってください。

## ゆめ竹 孟宗竹粉末の成分

ビタミン B2	チロシン	プロリン
ビタミン K1	ロイシン	グルタミン酸
アルギニン	イソロイシン	セリン
リジン	バリン	スレオニン
ヒスチジン	アラニン	アスパラギン酸
フェニルアラニン	グリシン	

## 漬け床

「ぬか床」+「竹パウダーゆめ竹」は、かき混ぜ不要！美しい漬け物に！

- 米ぬかにゆめ竹を混ぜた漬け床は、油分の少ない竹パウダーのおかげで適度に通気性が保たれる為かき混ぜる必要がありません。
- 竹パウダーには乳酸菌が集まりやすい性質がある為、良質の乳酸菌が活発に働き美味しい漬け物が通常のヌカ漬けの半分の時間で漬かります。
- 乳酸菌には、胃がんや胃潰瘍の原因となると言われているピロリ菌を抑える力があるとされています。

## 美味しい漬け物の作り方

### 材料

ゆめ竹 200g      塩 50g  
煎り米ぬか 300g      水 400g

- 1 「ゆめ竹ぬか床漬けセット」の容器に材料をかき混ぜる
- 2 野菜を漬ける
- 3 24 時間で出来上がり！
- 4 サッパリした味に仕上がるので、お好みで塩を加減してください。



## 生ゴミコンポスト

段ボールの箱に、ゆめ竹を入れて生ゴミを入れてかき混ぜると生ゴミが消え、肥料が作れます。

- 竹パウダーを段ボールの箱に、ぼかし材として入れ毎日生ゴミを入れてかき混ぜてください。
- 細かい生ゴミなら 2~3 日で消えていきますので、生ゴミ堆肥が作れます。土に混ぜると栄養分たっぷりの土壌が出来ます。

お好みで、何かを作ってみませんか？

化粧品

石けん

ペットの餌

土壌改良混合堆肥

などなど

## ゆめ竹パウダーで作る酵母の活用法

- 飲料として空腹時に 20cc
- 漬け込みダレ  
(根菜類 かぶ・大根・きゅうり等を塩揉みし、水気を切ったものを漬ける)
- ドレッシング
- 肉類や魚などを漬ける  
(やわらかくて臭みが消える)
- 化粧水  
(ゆめ竹酵母エキス+水+にがり 2~3 滴)

## 酵母の効能

便秘・花粉症・アトピー・貧血・美白など小腸に住み着くことが出来ると言われています。