

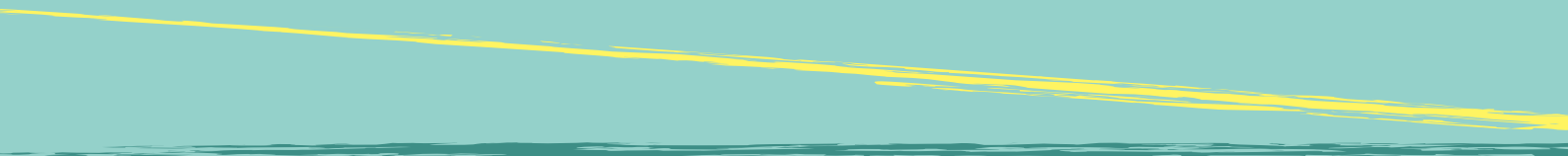
FABALA





FABALA's technology 技術について

有機物だけでなく無機物にも使えるファバラの技術は
素材が持っている質や味を更に引き出すことができます
それは味や質のクオリティーが上がったことを意味します



CONCEPT コンセプト

ファバラは独自技術により
様々な素材が本来持つ力を最大限に引き出します
「足す」のではなく「引き出す」
その発想から
発芽玄米をベースとした飲料やお酒をはじめ
調味料・コーヒー・コスメなど
さまざまなオリジナル商品を展開してきました
日々変化する身体と心に寄り添い
その時に必要なバランスを無理なく整える
余計なものに頼らず自然に馴染むかたちで
日常の質を静かに引き上げていく
それがファバラのコンセプトです

過去にとらわれない 本来の価値へ

私たちが感じている「未来」は
多くの場合頭の中で作られたイメージです
特に「食」は
味や栄養の前に
情報や印象によって判断されてしまうことがあります
しかし本来食とは
頭で理解するものではなく
身体で感じるものです
ファバラが考える「未来」とは
想像やイメージではなく
身体が自然に受け入れる“事実としての体験”です
身体が素直に反応するもの
無理なく受け入れられるもの
それが本当の意味での「良い食」だと考えています
ファバラは
食品・調味料・アルコール・飲料・コスメなど
すべての商品に独自技術を活かし
身体にやさしく自然に馴染むものづくりを行っています
身体に無理のない自然なかたちだからこそ
国や文化を超えて受け入れられる
ファバラは
食を通じて世界に穏やかなつながりを生み出していきます

Products 商品紹介

食べる Eat

ファバラが提案する“食”はすべてバランスが取れています
「味のバランス」「栄養のバランス」「身体のバランス」
バランスの取れたファバラの食生活で新しい毎日をお届けします

健康とスポーツ

発芽玄米“まるごと”だから栄養も美味しさもたっぷり！
私たちの身体に欠かせない必須アミノ酸9種類全て入っています！
スポーツ前後やハードワークが続いた日、食事バランスが気になるとき
サッと簡単にエネルギーチャージ!!



発芽玄米麴調味料

発芽玄米を一切削ってないから
素材が本来持っているエネルギー＝旨味を引出すことができます
液体タイプ「キッチンと使う」はお料理前の素材の調味料
粉末タイプ「味かくし」は素材の美味しいを引き出す調理後の調味料



基本の調味料は何をポイントに選びますか？
人それぞれ選ぶ基準は違うかと思えます
ですが美味しいに共通するのは「バランス」
これこそが美味しさの最大のポイント
ファバラの調味料は「バランス」が取れている調味料なのです

調味料



玄米・白米

健康のために食べる玄米から
健康プラス美味しく食べる玄米へ
通常の玄米は大変食べ辛いのですが
ファバラの玄米は白米を食べるのと同じように食べられます
ファバラのお米は新しい味、バランスが取れた味のお米です
ありそうでないお米は食べたことのない驚きを感じることが出来ます



HALAL 製品

私達がハラル製品を作ったきっかけ、それは2016年ドバイでの展示会出展
初めは出展の為に作った商品でした。しかし現場で多くのムスリムの人とコミュニ
ケーションをとっていくうちに彼らのとても純粋な心を感じて気付きました
～豊かな心が人を幸せにする～
刺激のない食べ物・飲み物から日々の生活が満たされる

私達の役目は食からの平和
多くの人々の心が豊かになるように
多くの人々がいつまでも健康であるように



飲む Drink

発芽玄米酒 + 純米酒

～新しい日本酒のカタチ～

ふわっとした麴の香りに、パイナップルや白桃の様な華やかな果実香
辛口なのに辛口を感じさせないどこかフレッシュで
後味にほんのりやさしさを残す飲みやすい味わいが特徴です
玄米酒99%に対して純米酒1%

この絶妙な割合だからこそ生まれるバランスの取れた旨味とスッキリ感
新黄金酒は従来の日本酒ともリキュールとも違う新ジャンルのお酒です
食事に合わせてもロックやストレートでゆっくり味わっても◎
是非冷やして新しい感覚の美味しさをお楽しみください

～驚きのポイントby杜氏～

醸造工程で、火入れ(加熱)をしたところ、たんぱく質が白くにごる現象が起きました
日本酒ではうまみ成分の多いお酒にまれにこの現象が起こることがあります

翌日、白く濁っていたのがまた透明に戻ってきました

にごりはお酒に溶けていたタンパク質(ペプチド)が加熱によって結合したもので
これは非可逆的反応なのでまた溶けることはありません

それが可逆的に溶けて透明に戻りました

例えば少し違いますが、卵の白身を加熱して白く固まったものが

また元に戻ることは無いのと同じことです

澱(おり)が下に降りているわけではないです 起こるはずがないことが起こりました



クラフトビール

あなたの探していたビールがここに!

ファバラのビールはピルスナータイプのクラフトビールです
口当たり飲みやすく丁度いい苦み・丁度いい炭酸が

最初一杯だけでなくずっと味わえる

バランスが取れた味わいはビールが苦手な人も美味しく飲めます

20歳未満の飲酒は法律で禁じられています

コーヒー

ファバラのコーヒーは生豆から抽出したコーヒーのようです

コーヒーカップにコーヒーを入れると、カップの中のコーヒーの周りが

はっきり緑色になっているのがわかります 匂いも生豆の甘い匂いがします

焙煎したけど生のコーヒーが味わえるということです

焙煎した豆の独特の味はありません これもファバラの技術だから出来るのです



コスメ

心が落ち着くものは自分に合うものに触れること

ファバラの商品はあなたに合う“今”へ導いてくれます

スキンケア

お肌の命は油分と水分

ファバラ発芽玄米麴エキス(サッカロミセス/コメ芽発酵液)配合の
ファバラのスキンケアシリーズは油分と水分のバランスが取れています
あなたに合った肌へ導きます



バスアメニティ

ファバラのバスアメニティはキレイを保ってくれるだけではありません
あなたのリラックスタイムも演出します

キメ細かい泡で体も髪もスッキリ!あなたの丁度いい仕上がりに!
さりげなく香るナチュラルな香りは思わず振り返りたくなる香り



歯磨きチューブ

キメ細かい泡で歯と歯茎をやさしく磨きあげます
泡立ちがいいのですが、ゆすいだ時の泡切れが良いのが特徴

何度もうがいをする必要がありません!

適度な爽やかさが長く磨いていても苦にならない!



World Top Athletes Certification 世界トップアスリート認証商品

世界トップアスリート認証とは



「世界トップアスリート認証」は、世界で活躍するアスリートが、現役生活を通じて培った経験・知識を活かし、「本当にいい」と感じる商品・サービスを認定する制度です。日本各地にあるこだわりの逸品を、最大29項目の定量審査とアスリート自身が使用感を確認する定性審査で総合的に認定を行います。

世界トップアスリート認証基準

[アスリートが培った以下のような経験・知識を活かした商品選定を行っています]

- 科学的データを基にした運動、栄養、休養に取り組んだ経験
- 競技で培った分析力や集中力
- 健康、身体づくり、怪我の予防などに関わる知識
- 遠征や休暇をより快適に、より効率的にするための工夫

ファバラのアスリート認証製品



ゴールデンジュース

AminoGO
(アミノジーオー)



始める健康

AminoGO Tablet
(アミノジーオー・タブレット)



集中スティック

発芽玄米麴スティック



リッチTeabagコーヒー

Sono un barista Caffè Borsa
(ソノ ウンバリスタ カフェボルサ)



フワフワ泡で全身つやつや肌

FABALA SOAP
(ファバラソープ)

Company profile 会社概要

商号	株式会社ファバラ
本社	東京都中央区日本橋 室町1-8-3室町NSビル5階 TEL:03-3510-1661 FAX:03-3510-1662
設立	2007年6月14日
代表取締役	山田耕榮
沿革	2007年6月14日 会社設立

ファバラ直営店



ファバラ松山店[ショップ/発送センター]

[住所] 愛媛県松山市築山町12-23

[TEL] 089-915-1754

[営業時間] 10時~18時

[定休日] 土日祝日

[取扱商品] 全商品

FABALA Co., Ltd
株式会社ファバラ

本 社 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-8-3室町NSビル5階

TEL 03-3510-1661・FAX 03-3510-1662

E-MAIL just-feeling@fabala.jp HP <https://www.fabala.jp>

直営店 ■ファバラ松山店・発送センター 〒790-0864 愛媛県松山市築山町12番23号

TEL 089-915-1754・FAX 089-915-1750