

酵素味噌作り教室 開催のお知らせ

大高酵素 (一口メモ)



日程: **2月16日(金)13時~15時** セイケン1階

○酵素を使った他ではない「健康減塩味噌」酵素の話と
仕込みを体験・見学しませんか?

※ご自分専用の味噌を作りたい方は別途申し込みが必要です

植物酵素エキス 大高酵素

生命維持に必要なエネルギー (ブドウ糖・果糖) やオリゴ糖、アミノ酸、等の有機酸類、発酵又は微生物由来の微量成分類やミネラル類が一体となった製品。

その他の酵素商品

ネタカラゼ
カプセルで飲みやすい消化薬



エンリッチスーパージェル
酵素エキスでしっとり系の全身ケア



バスコーン
お風呂に投入するとお風呂が気持ちいい!



ふがん
粉状タイプの料理にも合う、うまい!



飛膜性酵母菌 (ひまくせいこうぼきん)
瓶の中に空気層が増えると様々な空気中の菌が発酵して、白い酵母菌として付着したりするが、飲んでも無害。気になる人は取り除く。ただ、水で薄めた場合などは不純物が混入するのでカビの発生源になるから、その場合は早めに取り除く。保存には適さない。また、炭酸ガスが発生した場合 (開けるとボンとなる) は冷蔵庫で保管が良い。

お奨め

酵素絶食



大高酵素の味噌は栄養満点!

味噌は鎌倉時代から貴重な栄養食品として知られ、江戸時代には庶民の間でも無くてはならない物になり、味噌汁をはじめ様々な形で食べられるようになりました。江戸時代の食の解説書「本朝食鑑」には「腹をくつろげ血を生かす万能薬」と記されています。

現在、国立がんセンターの平山先生など数多くの医学者が味噌の効用を研究発表され、その素晴らしさが確認されています。ちなみに味噌の効用を列挙してみると...

ガン、胃潰瘍、脳卒中、骨粗しょう症などの予防、老化防止、消化促進、整腸、健脳、美肌、コレステロール抑制、最近の新聞には血圧降下作用もあると出ています。

でも、やっぱり良い味噌、そうでもない味噌、ダメな味噌ってある。脱脂大豆を原料にして即席醸造したニセモノでは、万能薬としては期待できないし、美味しくもない。いい大豆、いい麹、いい食塩でしっかりと自然発酵させた味噌を選びましょう。

ね。塩分取り過ぎを気にするより、手作りの本物を毎日食べたほうがよっぽど健康的ですよ。

食べ物は大企業的大量生産品より、やっぱり手作りが安心でおいしい!

気になった話



アインシュタイン編

ご存知、天才物理学者アインシュタインといえば、舌を出した写真が有名ですね。これは72歳の誕生日パーティー帰りの車内で、通信社の記者に直撃されおどけた表情をしたショット。しかし元々写真嫌いで無骨な彼が唯一冒した奇跡の一枚と言われる。そんな天才学者が、この世の最後に残した署名が、核兵器の廃絶や戦争の根絶、科学技術の平和利用を世界各国に訴える内容のラッセル=アインシュタイン宣言である。

科学の進歩が「人類の平和」をもたらすものであるように祈ってやみません。社長

新商品!まつ毛美容液!

リッチカールラッシュ 6,800円 (税抜き)

バンエ通信

まつ毛を伸ばしたい・増やしたい
元気にしたい・強くしたい
そんな方には、絶対に使ってほしい美容液です。自信をもってお勧めします

1日1~2回、まつ毛の根元に塗るだけで3週間ほどで実感できます! 高い美容成分が、まつ毛を強く美しくし、同時に目元に透明感とハリを与えます。1本で2~3か月は使えます。安価なまつ毛美容液で皮膚の色素沈着に困っていた方にも是非お使いいただきたい商品です。

2月のお休み
5月19日(月)
11月25日(日)
12月12日(月)

エステ ラバリエ (セイケン2F)

【電話】0537-220215

【営業】平日・土曜 10時~19時
日曜・祝日 10時~16時

バリエの新ホームページ♡

<http://la-varie.com>

