

<http://starrise.co.jp>

代表取締役会長 兼 CEO 関 和則

新年明けましておめでとうございます。会員の皆様には、本当にお世話になっております。

昨年末は一般社団法人発酵菌活生活推進協会のイベントで沖縄を訪問させていただきましたが、約200名という大勢の方にお集まりいただき、心より感謝申し上げます。

「菌活」をキーワードに掲げた活動が、確実にカタチとなり、ひとつの大きな流れができあがりつつあると感じております。

昨年末時点でも会場数が60カ所を超えているとお聞きしましたので、今年はさらに増え、数100カ所へと拡大していくのではないかと期待しております。そうなりますと菌活のインストラクターを500人、1,000人という単位で育成していかなければならないでしょう。

こうした発酵菌活生活推進協会の、素晴らしい活動をバックアップさせていただいている我々としては、本当に嬉しい限りです。皆様の喜びの声に耳を傾けていますと、改めてHAKUAという製品は、やはり素晴らしいということが実感できます。この素晴らしい製品を、私たちの礎(いしづえ)としていろんな方々に伝えていきたいと切に願っております。

沖縄では多用途洗剤オールインワンプラスのデモンストレーションもさせていただきましたが、それがものすごくインパクトがあったようで、その場でたくさんのご注文をいただきました。やはりSRJの原動力は高い製品力にあるということを思い知らされました。今年で14年目に突入しますが、さまざまなトラブルや困難を乗り越え、ここまで生き残ってこれたのも、本物の製品があったから、そしてその製品の価値を感じてくださる会員の皆様のご愛顧があったからです。これからも地球にやさしい製品を作り続け、送り続けて参りますので、どんどん会員数を増やしながら、一緒に頑張っていきましょう！ また皆様にお会いできる日を楽しみにしております。



Kazunori Seki CEO

from Board Members



**STAR RISE
JAPAN**



NEW YEAR'S GREETINGS



Hiroyuki Abe COO

代表取締役社長 兼 COO 阿部 博之

会員の皆様、明けましておめでとうございます。

一昨年末に本格始動した一般社団法人発酵菌活生活推進協会が沖縄をはじめとして九州、関西、北海道と、いろいろな地域に展開しております。現状として沖縄は幹ができて枝が伸び始めた感じです。完成度としては80%といったところでしょうか。これから来年、再来年にかけて、たくさんの実がなっていくイメージです。

九州では福岡、熊本、鹿児島で展開しています。沖縄はゼロからの立ち上げだったので時間が掛かりましたが、九州は「沖縄に習え」というかたちで進んでいったため、ものすごいスピードで広がっています。最近では講師の方々が自立し始め、幹ができてきた感じです。完成度としては、50%くらいでしょう。

関西では主に大阪で展開しています。沖縄や九州からの紹介もあり、いろんな系列からポツポツと講師や発酵菌活インストラクターが誕生しています。やっと芽が出始めた感じです。北海道では函館、札幌、苫小牧と少しずつ広がってきています。関西、北海道ともに、完成度はまだ10%程度といったところでしょうか。

こうした発酵菌活生活推進協会の実情を聞いていると、私たちSRJとしましては協賛企業として今まで以上にしっかりと支援させていただきたいという気持ちになります。芽から幹となり、ぐんぐん枝を伸ばし、しっかり根を張り、大きな木となるまで、大切に育てあげていきたいと思います。そして、美しい花を咲かせ、立派な実がなることを願っております。

NEW YEAR'S GREETINGS

全国に広がる
発酵菌活
料理教室



発酵菌活 in 北海道



発酵菌活 in 大阪



発酵菌活 in 福岡



発酵菌活 in 鹿児島



発酵菌活 in 熊本



発酵菌活 in 沖縄





インストラクター活動報告

北海道在住
桜田育美さん



北海道の函館市を中心に活動しています。昨年の夏場には月に4回ほど万能調味料教室を開催しました。

10月28日には、松前町主催の『健康まつり2018』に講師として招かれ、講演をする機会をいただきました。当日は手作りの塩麴と醤油麴、酵素シロップを持参し、その作り方を参加者の皆さんに説明しました。さらに塩麴の中では、どういうことが起こっているのかなどを解説すると、皆さん興味津々でした。また、市販の味噌と手作りの味噌を見比べていただいて、菌の働きや酵素の大切さなどを伝えたところ、大きな反響がありました。松前町健康づくり推進協議会からいただいたお礼の手紙によりますと、「塩麴や醤油麴のレシピを欲しいという声も多く、急遽作成して配布した次第です」とのことでした。

11月21日には函館市女性センターにて『食べて健康！発酵調味料作り』という講座も依頼されました。30代から70代までの女性16名にご参加いただき、いも床、塩麴、大葉にんにく醤油麴の作り方を教えました。アンケートも9名の方が「とても満足」、2名の方が「まあまあ満足」という上々の結果で、「とてもためになりました」「自分

が望む情報が得られました」「説明がわかりやすかったです」との声をいただきました。

12月18日には味噌作り教室を開催しました。味噌作りの楽しさを、これからもどんどん伝えていきたいですね。

とにかく皆さん、麴を使って料理をすることで、味的にもワンランクアップするようで、家庭の中で調味料として使う方がすごく増えてきているんです。それが一過性のものではなく、永続的なものになればいいですね。どうしても流行りのものだと、店頭からすぐに消えてしまいますから。そうではなく、全部自分たちで手作りしていますので、家庭で作るお料理に熱が入るんです。そんな活動を広めたいです。

北海道では函館だけでなく、札幌と苫小牧にも講師や発酵菌活インストラクターがおりますので、一緒に盛り上げていければと思います。



※このコーナーは、一般社団法人発酵菌活生活推進協会からデータをご提供いただき、作成しています

連載 食と健康 第四十五回 発酵 其の19

味噌について

味噌は大豆、麴、塩を原料として、複数の微生物の働きによって発酵・熟成されて作られます。微生物の働き方は気候風土、環境、水質など、さまざまな条件によって変わり、さらには蔵によっても違いが出ます。

まず、麴菌が出す酵素によってタンパク質をアミノ酸に、デンプンをブドウ糖に変えます。これらが旨味や甘味のもととなります。次にこうした成分を栄養にして乳酸菌や酵母菌が酸やアルコールなどを作り出します。これが味や香りのもととなり、味噌独特の風味が完成するのです。

元々は保存食や携帯食として発達し、味噌汁などの調味料として使われるようになったのは江戸時代からといわれています。

味噌は北から南まで日本中で作られ、地域によってそれぞれ個性が異なります。また、昔は各家庭で仕込むのが当たり前であったため「手前味噌」という言葉が生まれました。味噌を仕込むには1月～3月がベストシーズンです。是非一度、味噌作りに挑戦してみてください！

米味噌

大豆に米麴を加えて作った味噌。最も一般的で、全国各地で生産。

麦味噌

大豆に麦麴を加えて作った味噌。九州、四国、中国地方が主な産地。

豆味噌

大豆と麴菌だけで作った味噌。東海地方に多く、八丁味噌、名古屋味噌、三州味噌などがある。

調合味噌

「米味噌+豆味噌」、「米味噌+麦味噌」というように、異なる2種類以上の味噌を合わせた製品や、複数の麴を混合して醸造した味噌。

熟成期間



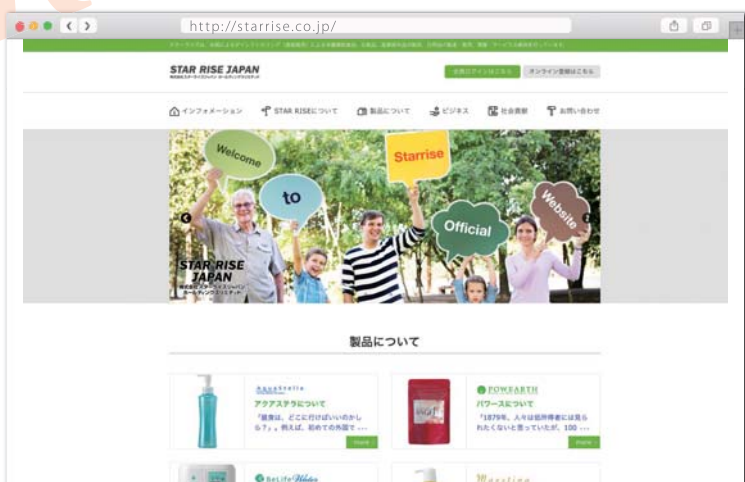
発酵熟成中に起きる、メイラード反応で色が濃くなる

Information

SRJ公式WEBサイトが リニューアル!!

STAR RISE JAPANの公式ホームページが
さらに見やすく、生まれ変わりました!
どうぞ活用ください!

※右記のQRコードからもアクセスできます→→→→→



送料改定のご案内

弊社が配送を委託しております配送会社の料金
改定に伴い、下記の通り送料を改定いたしました。

■送料・事務手数料改定金額

【一般購入】

- ◎16,000ポイント未満の場合
500円(税込)▶▶▶▶▶ **1,000円(税込)**
- ◎16,000ポイント以上の場合
0円▶▶▶▶▶▶▶▶ **500円(税込)**
- ◎ビジネスツールのみ
500円(税込)▶▶▶▶▶ **1,000円(税込)**

【オートシップ購入】

- ◎16,000ポイント未満の場合
250円(税込)▶▶▶▶▶ **500円(税込)**
- ◎16,000ポイント以上の場合
0円▶▶▶▶▶▶▶▶ **250円(税込)**

※注文書などの表記が旧表記のものでご注文につきましても、改定料金は適用させていただきますので、よろしく申し上げます。

2019年1月・2月の予定

2019年1月	オートシップの内容 変更締切日		オートシップ製品 出荷予定日		
代引オートの方	1月分は1月5日(土)		1月10日(木)		
カードオートの方	1月分は1月5日(土)		1月15日(火)		
引落オートの方	2月分は1月20日(日)		1月12日(土)・15日(火)		
12月度注文締切日時	1月7日(日)正午	12月度報酬ウェブ掲載日	1月23日(水)	12月度報酬支払日	1月25日(金)

2月	オートシップの内容 変更締切日		オートシップ製品 出荷予定日		
代引オートの方	2月分は2月5日(火)		2月12日(火)		
カードオートの方	2月分は2月5日(火)		2月15日(金)		
引落オートの方	3月分は2月20日(水)		2月13日(水)・14日(木)		
1月度注文締切日時	2月1日(金)正午	1月度報酬ウェブ掲載日	2月21日(水)	1月度報酬支払日	2月25日(日)

※2019年2月度の製品注文締切は、3月1日(金) 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日 / 1月14日(日)成人の日 / 2月11日(日)建国記念の日