

<http://starrise.co.jp>

寒い季節にはしっかりと入浴を 「スパストーン」があれば 自宅で温泉気分

LIFE BEST
PRODUCT
for your comfortable days

Spa Stone
a Luxury for you in Bath Time



岩塩について

岩塩とは海底が地殻変動などで隆起して海水が陸上に閉じ込められたり、塩分を多く含む湖水が蒸発したりすることによって塩分が濃縮されて、結晶化したものです。見た目もまるで岩のようで、多くは無色または白色に近い色をしています。含有する成分によって色が異なり、実にさまざまな色の岩塩が存在しています。

岩塩は主に食塩もしくはバスソルトとして使用されています。どちらにも使えるものがほとんどですが、入浴用にはミネラル分が豊富で、硫黄成分が含まれているルビーソルトやブラックソルトが望ましいと言えます。

岩塩の種類	ナトリウム以外に含有する成分	適している用途
ホワイトソルト	カルシウム カリウム マグネシウムなど	食用
ブルーソルト	カリウムが豊富	食用
イエローソルト	カルシウム カリウム、鉄分など	食用
ピンクソルト (ローズソルト)	鉄分、カルシウム マグネシウム、 カリウムなど	食用
レッドソルト	鉄分が豊富	食用
ルビーソルト	鉄分、亜鉛、硫黄 マグネシウムなど	入浴用
ブラックソルト	硫黄、カルシウム マンガン、銅分など	入浴用

スパストーンの原材料

愛用者の多いスパストーンの原材料は、ヒマラヤ山脈の岩塩で採掘された、約3億8千万年前の塩が結晶化したものです。ネパール高原の海拔4,000~5,000メートル地帯の地中100メートル付近に眠る塩の化石です。まさに地球そのものが蓄えたエネルギーを私たちに授けてくれる、そんな奇跡の岩塩と言えるでしょう。

広大な自然の中で採取されたヒマラヤ産の岩塩には、ナトリウム、鉄分、亜鉛、硫黄、マグネシウムなど、天然ミネラルが13種類も含まれています。この岩塩に一切添加物を加えることなく、そのままパウダー状にし、一回分ずつ袋詰めにしたのがスパストーンです。封を開けてサッとお湯に溶かすだけで、太古の地球の恵みである天然ミネラルに全身を浸すことができます。

岩塩の採掘作業と流通経路について

ヒマラヤ山脈の岩塩は、大気汚染や水質汚染が起こる前に結晶化しているので、非常にピュアであることが特長です。また、岩塩の純度を高くするため、余計な土や岩石が混ざらぬよう、機械を使わずに丁寧に手掘りしています。石のように硬い岩塩を手で掘り出すのは大変難しい作業ですが、品質を保つために手間を惜しまない努力をし続けています。

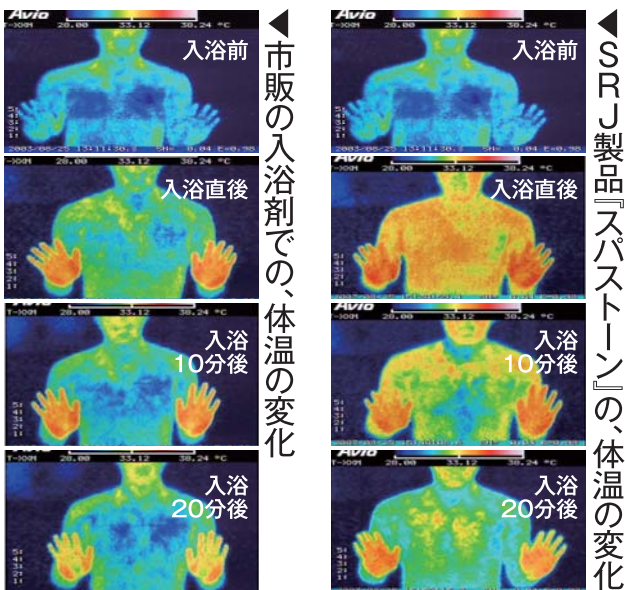
こうして掘り出された貴重な岩塩は、ヤク(ウシ科の動物)に乗せられ、2週間かけて町まで運ばれます。何故なら、車が通れるような道がないからです。そこからまたトラックや船などによる輸送を経て、約3か月もかけてようやく日本に到着します。

スパストーンによって期待できる3つの効果

①体を温める効果

ヒマラヤ現地の温泉と同様の成分であるスパストーンは、手足が冷え、靴下を履いてもなかなか眠れないという人には特にお勧めです。低体温は万病の元ですから、体を温めることはとても大切です。スパストーンを入れたお風呂に入ると、手足などの抹消部分はもちろんのこと、体の芯まで温めることができます。また、市販の入浴剤よりも温かさが長続きすることがサーモグラフィの実験で明らかになっています。

スパストーンの実験結果



出典『スパストーン』開発者資料

②リラックス&デトックス効果

広大な自然の中で採取されたヒマラヤ産の岩塩は、天然塩の効果でマイナスイオンを発生するため、滝を訪れたときと同じようなリラックス効果があると言われています。その証拠に、岩塩で造形したソルトランプは「ヒーリングランプ」とも呼ばれ、高い人気を誇っています。特にヨーロッパでは数々の病院でその効果が認められ、利用する施設がどんどん増えているそうです。

マイナスイオンの多い空気は、人体の酸化物をアルカリ性に中和して、細胞内に酸素と栄養素を吸収しやすくします。しかも老廃物を排出しやすくするため、細胞を活性化させます。このマイナスイオンを放出する岩塩は、私たちの人間としての能力に気づかせてくれます。それはつまり、自然治癒力を高めるということに繋がるのです。

③強力な還元力(抗酸化力)

鉄が酸化すると錆びてしまうように、私たちの体も酸素を吸収することで酸化していきます。この酸化作用に関わる活性酸素が増加すると、悪性化して病気になったり、シミやシワなどの老化現象を引き起こすと言われています。この酸化を抑え込む働きが還元です。

酸化力や還元力を計測する数値として「酸化還元電位値」というものがあります。酸化還元電位値はプラスになるほど酸化力が高くなり、マイナスになるほど還元力が強くなります。入浴に使われる水道水には塩素が添加されているため、+500~+700mvという強い酸化数値を示します。

天然ミネラルが豊富に含まれているスパストーンは、マイナスイオンを放出するだけでなく、強力な還元力(抗酸化力)を持っていることが、酸化還元電位(ORP)の測定値によって実証されています。その値は-200~-300mvという、天然塩の3倍以上という高い数値を示しています。

つまり、スパストーンをサッと一袋入れるだけで、自宅のお風呂のお湯を一瞬にして還元水に変え、健康と美容の大敵である酸化のケアができるのです。

ほのかな硫黄の香りが五感をリラックスさせ、まるで天然温泉に入っているような気分になれるスパストーン。体と心の癒しに加え、エステ後のような爽快感も味わえます。湯冷めしにくいことも特長ですので、寒い季節にはピッタリです。是非一度お試しください。

東京都の水道水
酸化還元電位は、+639mv

市販のミネラルウォーター
酸化還元電位は、+358mv

スパストーン水溶水
酸化還元電位は、-224mv

ライフベスト
プロダクツ
天然岩塩
入浴用スパストーン

ビジネス会員価格:2,160円 1,000ポイント
プロトン倶楽部(愛用会員):2,376円 / 希望小売価格:2,808円



25g
×
22包

Greeting from the instructors

こちらのコーナーでは、〔一般社団法人 発酵菌活生活推進協会〕からデータをいただき、
発酵菌活インストラクターの方々を紹介していきます。

北海道在住 松本信恵さん

皆さんもそうだと思いますが、おいしいものを食べると、気分が良くなるものです。研究によると、そうなるのは〔第二の脳〕とも呼ばれる、腸管神経系が脳に信号を送り、人を心地よく思わせる連鎖反応が始まるからだそうです。これはほんの一例ですが、このように昨今、腸が注目されるようになりました。それと共に腸内環境も重要視されるようになり、発酵食品による健康効果も注目を浴びています。

腸が心地よくなる料理を、ぜひ一緒に楽しみませんか？ 毎日が心地よく、いきいきと若々しく。これが菌活ライフです。



沖縄県在住 富盛聖子さん

保育園で調理師として働いていた私は、健康食に興味があり、塩麹などを取り入れてランチやお弁当などを提供するカフェを経営しています。

さまざまな調味料、イモ床やニンニク味噌床を教えていただいた時、こんなにすばらしい調味料があるんだ！と、料理にアレンジして楽しんでいる私がいまいた。お肉に塩麹をつけるのは、やわらかくするためと思っていたのが、いろいろ勉強をしていくうちに、事前消化の意味を知り、簡単でこんなすばらしい発酵調味料をたくさんの方々へお伝えしていきたい！と思っております。



連載 食と健康 第三十四回 発酵 其の8

発酵食品の効果的な食べ方

発酵食品のパワーを最大限に生かすためには、食べ方も非常に重要です。以下に挙げる5項目を守れば、さらに効果が高まるでしょう。

① 毎日食べる

一般的に善玉菌は、3日から7日間程度しか腸内に留まれないとされています。つまり、毎日のようにある一定数の善玉菌が腸内から失われているということですから、毎日善玉菌を摂取することはもちろん、食物繊維も摂取するなど善玉菌が活動しやすいようにサポートしてあげることが大切です。

② 組み合わせる

例えば納豆とキムチを一緒に食べると、大豆ペプチドとカプサイシンの代謝促進効果がダブルで働き、ダイエット効果が期待できます。また、味噌とチーズのように、味の相性が良いだけでなく、栄養価がアップする組み合わせもあります。

③ なるべく生のまま食べる

発酵食品を加熱せずに食べると、フレッシュな菌や酵素を摂取することができます。一般的に微生物は40℃を超えると死んでしまい、酵素は60℃を超えると活性を失ってしまうとされています。

④ おいしいうちに食べる

発酵食品は微生物の働きによって他の食品と比べて腐りにくいという特徴があります。しかし、発酵を起こす有益な微生物よりも腐敗を起こす有害な微生物の勢力が強くなってしまうと、雑菌が繁殖し危険ですし、色や風味も損なわれてしまいます。

⑤ 食べ過ぎない

味噌、漬物、塩辛、チーズなど、塩分が高い発酵食品は食べ過ぎに注意してください。また、乳酸菌も過剰摂取をすると下痢などの症状を引き起こす場合があります。



不定期
連載

SRJ用語解説

アテロコラーゲン

このコーナーでは、ジャンルにとらわれず、SRJでキーワードとなるような用語をピックアップして、解説しています。

〔アテロコラーゲン〕とは、たんぱく質分解酵素のプロテアーゼにより、真皮を処理して得られるコラーゲンです。肌の奥まで届く高い浸透力が特徴で、低刺激で敏感肌の方でも安心して使用できることから、近年では再生医療の分野でも注目され、使用され始めています。

ヒトの皮膚の70%を占めるコラーゲン(真皮の水分を除く)。肌の水分保持や皮膚の伸縮、新陳代謝にも大きく関係しており、皮膚組織をつなぎとめる役割を果たしています。

SRJ製品ではアクアステラ エマルジョンに、〔アテロコラーゲン〕が使われています。

information



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、よろしくお願ひします。

2018年2月・3月の予定

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(月)	2月10日(土)
カードオートの方 →	2月分は2月5日(月)	2月15日(木)
引落オートの方 →	3月分は2月20日(火)	2月10日(土)・13日(火)

1月度注文締切日時	2月1日(木)正午	1月度報酬ウェブ掲載日	2月22日(木)	1月度報酬支払日	2月26日(月)
-----------	-----------	-------------	----------	----------	----------

3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 →	3月分は3月5日(月)	3月10日(土)
カードオートの方 →	3月分は3月5日(月)	3月15日(木)
引落オートの方 →	4月分は3月20日(火)	3月10日(土)・12日(月)

2月度注文締切日時	3月1日(木)正午	2月度報酬ウェブ掲載日	3月22日(木)	2月度報酬支払日	3月26日(月)
-----------	-----------	-------------	----------	----------	----------

※2018年3月度の製品注文締切は、2018年4月2日(月) 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日 / 2月11日(木)建国記念の日 / 2月12日(金)振替休日 / 3月21日(木)春分の日