

<http://starrise.co.jp>製品ガイド
SRJ PRODUCT 第55回
GUIDEPOWEARTH
Power of Our Mother Earth

天然ハーブたっぷり！自然な風味のドリンク 「ノニフォルテ プラス」で健康管理を！

発売開始から6年が経った今でも、根強い人気を保っているノニフォルテ プラス。希少価値が高まりつつあるインドネシア産の天然ノニ果実を存分に使用したうえに、植物ミネラル、海藻エキス、プエラリアミリフィカエキス、ウコンエキス、カムカム果汁などを配合。さらに進化したプロトン ストラクチャードウォーターをたっぷりに加えた、まったく新しいドリンクです。

■ノニ (Noni) とは

ノニとはタヒチ諸島・ハワイ諸島におけるポリネシアの地域の呼び名で、植物的学術名は「モリンダ・シトリフォリア」です。日本での呼び名は「八重山青木(ヤエヤマアオキ)」と呼ばれ、沖縄県、八重山諸島、東京都小笠原諸島の一部に生息します。ノニの原産地はインドネシアです。ノニは5,000年以上も前からインドネシアの人々に愛され、伝承ハーブ処方薬として重宝されてきました。現地では「医者いらずの果実」または「薬の木」とも呼ばれています。何故かという、ノニは150種類を超える栄養成分を含んでいるからです。

■神からの贈り物

『新約聖書』ヨハネの黙示録 第22章 2節には、次のように記されています。

川は、都の大通りの中央を流れ、その兩岸には命の木があって、年に12回実を結び、毎月実をのみらせる。そして、その木の葉は諸国の民の病を治す。

年に12回も実を結ぶという不思議な木とは、ノニのことを示しているのではないかという説があるそうです。

■スーパーモデルも愛飲

スーパーモデルのミランダ・カーをご存知でしょうか？ 出産してもなお美しいスタイルを維持している彼女は、13歳からノニジュースを愛飲し続けているそうです。ノニを生活に取り入れていく中で驚くべき効果を体験し、今でもノニの虜なのだとか。そして最近では、ノニが好きすぎるあまり、自身のプロデュースブランドにて、ノニを主な成分とした商品を開発。Instagramにも、たっぷりのノニオイルを肌に塗布する様子がアップされています。

■ノニの豊富な栄養素

ノニにはビタミンC、ビタミンB群、ポリフェノール、食物繊維、ミネラル類、アミノ酸など、実に多くの栄養素が含まれています。

ビタミンCには粘膜を守る働きがあり、ウイルスなどへの抵抗力を高めてくれます。また、コラーゲンの生成を促進したり、メラニンの生成を抑制するため美肌効果があります。ビタミンB群はあらゆる種類の酵素を補助する働きをしています。人間の体を正常に動かすためのエネルギーを作るので、代謝ビタミンと呼ばれています。ポリフェノールには抗酸化作用があり、細胞が傷ついたり衰えたりするのを防いでくれます。その効果から、記憶力の低下や認知症を予防するということで話題になった栄養素でもあります。食物繊維とミネラル類には、老廃物や毒素を体外へ排出する作用や、整腸作用などがあります。アミノ酸は生命の源となる栄養成分です。身体のさまざまな機能を担っています。



ノニフォルテ プラスの有効成分

約 80種類の植物ミネラル

ノニフォルテ プラスには、ヒューミックシェールから抽出された約80種類の植物ミネラルが配合されています。植物ミネラルは、自然のままに植物によって吸収されたものなので、生物が利用しやすく、安全性も高いとされています。

海のハーブとして海藻エキスを有効利用

ノニフォルテ プラスには、海藻抽出物「SOLWEED[ソルウィード]」が配合されています。SOLWEEDとは、名古屋大学医学部、東京理科大学薬学部、大阪薬科大学により共同開発されたもので、2種類の海藻（メカブとアスコフィラム）より混合抽出したフコダインの最高峰です。他の海藻抽出物を圧倒的に超える抗腫瘍作用があり、多くの器官の腫瘍細胞で、その効果が確認されています。また、ミネラルや必須元素でもあるヨウ素を含有し、栄養的にもすぐれています。昆布と比較してカルシウムは2倍、鉄分は5倍、ビタミンAは2倍以上、ビタミンEは15倍も含まれています。

プ エラリアミリフィカエキス、ウコンエキス、カムカム果汁など山のハーブ

ノニフォルテ プラスには、プエラリアミリフィカエキス、ウコンエキス、カムカム果汁など、山のハーブが豊富に配合されています。

タイの北部山岳地帯に自生するマメ科のハーブであるプエラリアミリフィカは、体内で女性ホルモンと同様の働きをする女性ホルモン様物質（エストロゲンやイソフラボン）が含まれています。

インド原産のショウガ科のハーブであるウコンは、英語名でターメリックと呼ばれ、古くから伝統医学のアーユルヴェーダやインド料理に使われてきました。主成分であるクルクミンには肝臓の解毒機能を強化する作用や胆汁の分泌を促進する作用があるとされています。

ペルーのアマゾン川上流で発見されたフトモモ科の常緑低木であるカムカムの果実には、100gあたり約2,800mgの天然ビタミンCが含まれています。これはレモン果汁の50~60倍にも相当します。

ノニフォルテ プラスの特徴

プロトン ストラクチャードウォーターを配合

ノニフォルテ プラスには、独自技術により高振動を加えることで機能性を向上させたプロトン ストラクチャードウォーターが配合されています。その働きにより、インドネシア産ノニに含まれる150種類以上の豊富な栄養成分を、あますことなく効果的に引き出しているのです。

収穫地、輸入方法及び製法のこだわり

ノニフォルテ プラスには、インドネシアで無農薬・有機栽培された果実のみを使用しています。インドネシア産のノニ果実は、他の産地のものと比べて果実がとて大きく、栄養価が高いのが特長です。

ノニ独特の匂いが苦手だという方もいますが、その原因は熟れすぎた果実から出る腐敗臭です。それを防ぐため、私たちは新鮮な緑色の果実を現地で搾汁し、フレッシュジュースの状態ですべて輸入しています。

そのインドネシア産ノニ100%のフレッシュジュースに、酸味と甘みのバランスがとれたパイナップル果汁とブドウ果汁、カロリーゼロの甘味料である羅漢果（らかんか）エキスを加えて味を調整しています。ノニ本来の味を損なうことなく、美味しい仕上がりになっていますので、安心してお召し上がりいただけます。

天然ハーブと植物ミネラルがぎっしり詰まっていますので、毎日の健康管理にお役立てください。



パワース
ノニフォルテ プラス 750mL

ビジネス会員価格: 5,400円 4,000ポイント
プロトン倶楽部(愛用会員): 5,832円 / 希望小売価格: 7,020円

Greeting from the instructors

各地で活躍されている、講師の方々をご紹介します。

※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

沖縄県在住 **大城 由美子**さん

美容や健康に良い菌、のパワーを、手軽においしくとれる事を沖縄に広め健康長寿沖縄を取り戻し、子供と過ごす時間を増やし、心のゆとりを持てる親を増やしていきたいと思っています。

私自身、40歳で体調を崩してからというもの、食の大切さに気づき、薬に頼らず食べる物で健康になれる事の重大さを知りました。

菌活で簡単、美味しい料理が出来る！そして健康で豊かな毎日、笑顔で健やかな生活をしてもらいたいと思っています。



沖縄県在住 **追田 京子**さん

数年前、友人からいただいた醤油麴の使い方が、いま一つわからず、量も減らないし、捨てられなくて気になっていました。

今回調味料教室のお話を聞いて、二つ返事で参加しました。いまでは毎回楽しく、麴にはまってきました。

日本には古くからこんなに素晴らしい発酵の知恵があるのに、今までほとんど知りませんでした。

「身体は食べ物」からできている事を、今一度見直し、一人でも多くの方に発酵食品のすばらしさを伝えられたら幸いです。



一般社団法人
発酵菌活生活推進協会
HAKKOU KINKATSU SEIKATSU SUISIN KYOUKAI

連載 食と健康 第四十六回 発酵 其の20

味噌のパワー

味噌の主原料は大豆です。「畑の肉」とも呼ばれる大豆は良質なタンパク質と脂質を豊富に含んでおり、さらに発酵過程で生まれた物質とともに、さまざまな機能成分を内蔵した食品に変化を遂げています。

大豆油に含まれる有効成分であるリノール酸と大豆レシチンがコレステロールを抑制します。

大豆に含まれるサポニン、味噌になる過程で麴菌の働きにより「生活習慣病を予防し、体調をコントロールする機能」が一層高まります。この味噌サポニンは、味噌の色素成分であるメラノイジンなどと一緒に老化を予防してくれます。

大豆タンパクには抗がん作用があり、胃がんにも有効とのデータがあります。1986年に国立がんセンター研究所の平山雄所長が「毎日味噌汁を飲む人は、まったく飲まない人に比べて胃がんによる死亡率が30%も低い」というデータを発表しました。

大豆に含まれるイソフラボンは別名「女性ホルモン」と呼ばれる成分で、骨形成促進に働くため骨粗しょう症の予防になると言われています。大豆には100g中1,480mgものレ

シチンが含まれており、記憶力を高める脳内神経伝達物質であるアセチルコリンの原料となります。

味噌には脳の新陳代謝に欠かせないアミノ酸組成に優れたタンパク質と、ビタミンB群が豊富に含まれているため、記憶力や学習能力の向上や物忘れなどの予防に有効に働きます。



Information

「クレジットカード情報の非保持化」対応について

昨年施行されました「改正割賦販売法」により、クレジットカード決済方法が変わります。
詳しくは、別紙『「クレジットカード情報の非保持化」対応について』をご覧ください。

オールインワン プラス『デモンストレーション動画』ができました。

昨年、発酵菌活生活推進協会の1周年イベントにおいて、
関会長自ら披露したオールインワン プラスのデモンストレーションの反響が、
とても大きかったので、その時収録した映像に、解説をつけてまとめました。
スマホからもご覧いただけます。ぜひ、いろいろな方にお観覧ください!!



BGMには、関会長が作詞・作曲し、
歌も唄っている「私たちにできること」
を使用しています



<https://youtu.be/YZggD2vcG40>

2019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(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(土)	1月度報酬支払日	2月25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(火)	3月11日(月)			
カードオートの方	3月分は3月5日(火)	3月15日(金)			
引落オートの方	4月分は3月20日(水)	3月12日(火)・13日(水)			
2月度注文締切日時	3月1日(金)正午	2月度報酬ウェブ掲載日	3月20日(水)	2月度報酬支払日	3月25日(月)

※2019年3月度の製品注文締切は、4月1日(月) 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日/2月11日(月)建国記念の日/3月21日(土)春分の日