

<http://starrise.co.jp>製品ガイド
SRJ PRODUCT 第63回
GUIDE

ALGA-PLUS

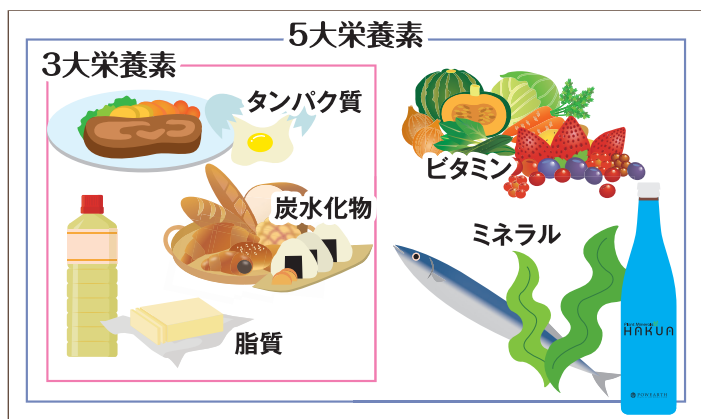
正しい知識で、「脂質」を正しく摂ろう

「脂質」は、「タンパク質」「糖質」と並び、私たち人間の生命維持や身体活動に欠かせないエネルギー源である3大栄養素のひとつです。

このとても重要な栄養素ですが、最新の正しい知識をお持ちでしょうか？ 今月は、そんな視点で「脂質」の特集です。

脂質とは

脂質は、三大栄養素の中で最も高いエネルギーを得ることができるので、摂り過ぎると肥満の原因になるので注意が必要です。そして、ホルモンや細胞膜、核膜を構成したり、皮下脂肪として、臓器を保護したり、体を寒冷から守ったりする働きもあります。また、脂溶性ビタミン(ビタミンA・D・E・K)の吸収を促すなど、重要な役割を担っています。耳覚えあるコレステロールや中性脂肪も脂質の一種です。



脂質の種類

脂質は、脂肪酸の化学構造の違いから「飽和脂肪酸」と「不飽和脂肪酸」の2つに大別されます。「飽和脂肪酸」は、ラードに代表されるように常温で固体、動物性のものが多いです。

「不飽和脂肪酸」は、常温で液体のものが多く、植物性が多く、魚油も含まれます。

また、不飽和脂肪酸は体内でも作ることができる「単価不飽和脂肪酸(オメガ9系脂肪酸)」と、体内では作れない「多価不飽和脂肪酸」に分類することができ、さらに多価不飽和脂肪酸は、「オメガ6系脂肪酸」と「オメガ3系脂肪酸」に分けられます。



オメガ3史上最強の「アルガトリウム」

スペインのバルセロナ大学、分子生物学及び化学博士のジョアン・カルレス・ドミンゴ氏は、脂質代謝と生化学的応用の分野で、25の研究プロジェクトに参加され、20冊以上の書籍を執筆、4つの特許を取得されています。ドミンゴ博士は、オメガ3脂肪酸が細胞レベルで老化を止める概念を様々な角度から追求し、マグロの頭から、抗酸化作用を最大限に引き出す2007年世界初活性型DHA「アルガトリウム」を開発しました。



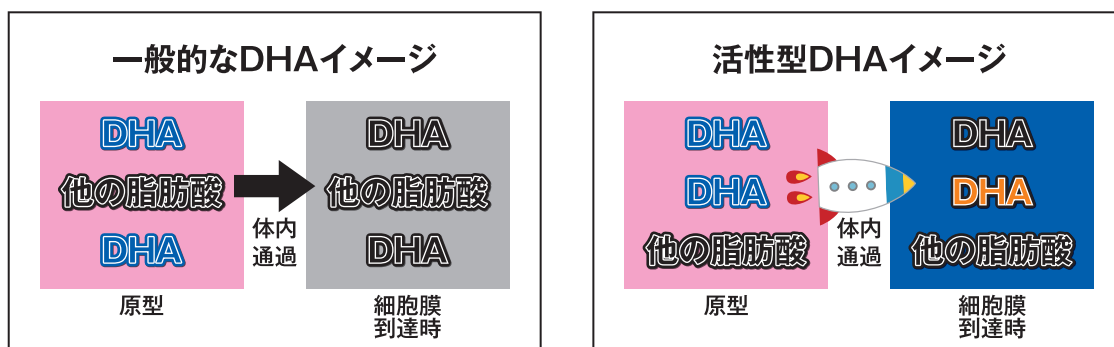
Dr. Joan Carles Domingo

ドミンゴ博士の「アルガトリウム」研究成果

- ◎活性酸素や細胞分裂による細胞死を70%以上抑制する事で老化を抑える事を証明。
- ◎細胞内でのグルタチオン生産能力が300%以上増加、活性酸素除去能力が高まり、抗酸化機能が高いレベルで発揮できる事を確認。
- ◎DNAの損傷を1200%保護し、細胞老化から保護するとともに、中性脂肪やコレステロールなどの脂質の酸化されることから守る事を証明。

アルガトリウムとは～活性型(ヒト型、母乳型)DHA

一般的なDHAの多くはDHAが外部に配列されているため、摂取しても細胞膜に届く前にDHAが脱落してしまい、効果的にDHAを取り込むことができません。それに対し、活性型DHAはDHAが中心に配列されていることが多いため、一般的なDHAに比べて多くのDHAを細胞膜に効率よく届けることができます。



SRJの取り扱う「アルガプラス」は、このアルガトリウムに特化した製品です。

ALGA-PLUS
アルガ・プラス

アルガ・プラス
90粒

ビジネス会員価格
10,800円 8,000ポイント

プロトン倶楽部(愛用会員): 11,664円
希望小売価格: 14,040円



油脂の正しい知識

日本食品油脂安全性協議会の奥山治美理事長は、「よい油、悪い油の常識」ほど、大きく変わった分野は例がありません。動物性脂肪とコレステロールを悪玉とし、植物油を善玉とする栄養学は半世紀前に提案されましたが、完全に間違っていました。このような栄養指導を長く続けると、むしろ動脈硬化がすすみ、がんが増え、不慮死(病名のつかない死)が増え、寿命が短くなる」とおっしゃっています。

オメガ6系脂肪酸であるサラダ油に代表される植物油は、リノール酸が豊富に含まれ、料理以外の加工食品にも多量に含まれているので、リノール酸の過剰摂取に提言を述べています。

リノール酸を多く摂ると(心臓・脳血管系疾患、欧米型癌、アレルギー性疾患、その他炎症性疾患)については、動物実験のみならず臨床的にも明らかにされてきています。そして、リノール酸過多を押さえるためには、リノレン酸を多く含むオメガ3系の油を多く摂るようすすめています。また、植物油より酸化されにくい、動物性脂肪を積極的に使って行くことも推奨されています。

この度、SRJは、奥山治美先生の講演会の協賛をすることになりました。詳しくインフォメーションをご覧ください。

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

熊本県在住 **岡崎 直美さん**

正しい知識を得ることの重要性を学びました。健康で幸せに生きていくための気づきのお手伝いができるとう嬉しです。



一緒に楽しく発酵菌の素晴らしさを学びましょう。

熊本県在住 **船津 淑方さん**

「発酵」ってすごい！日本人に受け継がれてきた、古くて新しい発酵の技術を大切にしたいです。基本を守り、今の時代に合うものを加えていく事で、若い人達にも受け入れられていくのではないのでしょうか。母の知恵を子供に伝える、そんな感覚で取り組めますので、どうぞよろしくお願いたします。



一般社団法人

発酵菌活生活推進協会

HAKKOU KINKATSU SEIKATSU SUISIN KYOUKAI



株式会社スターライズジャパン
ホールディングスリミテッド

代表取締役会長 兼 CEO **関 和則**

Message from the CEO

いつもご愛読ありがとうございます。CEOの関でございます。さて、久々にCEOメッセージ再開したいと思います。

今回は「味」についてのお話です。だいきみ(醍醐味)という言葉は皆さまご存じですね？ 辞書を引いてみると……

- ①「醍醐」に同じ。また、そのような非常にうまい味。
- ②深い味わい。本当の楽しさ。

という2つの意味があるそうなんですが、皆様をご存じなのは2番だと思ひます。今回はこの2番について。さらにアルガトリウムにまつわるお話をしてみたいです。

◆醍醐(だいき)と五味(ごみ)

醍醐とは、五味の一つ。牛乳を加工した、濃厚な味わいとほのかな甘味を持った液汁とされ、最も美味しい味の代名詞として使われた。すでに製法は失われており、バターのようなもの、又は現代で言うカルピスや飲むヨーグルトのようなもの、またはレアチーズを熟成させたものなどと言われ、実体は不明である。

とあります。ここで「五味」という言葉が出てきましたね。五味(ごみ)とは仏教では、牛や羊の乳を精製する過程における、五段階の味を指す。乳味→酪味→生酥味(しょうそみ)→熟酥味→醍醐味

醍醐味とは精製の段階を経て美味となった最高級の風味や乳製品を指し、このことから物事の真のおもしろさや仏教での衆生に例えられるそうです。では醍醐とはなんなのでしょう？これはもともと『涅槃経』というお経、経典が他の経典に比べ最高である事を表した言葉であったようです。

◆お経の中で最上のものとは？

仏教の経典『大般涅槃経』(だいはつねはんぎょう)の中に、五味として順に乳→酪→生酥→熟酥→醍醐と精製され一番美味しいものとして、涅槃経も同じく最後で最上の教えであることをたとえとして書かれているのです。これを五味相生の



譬(ごみそうしょうのたとえ)といひます。これが醍醐味の語源として仏教以外でも広く一般に知られるようになっていきました。涅槃経の中にはこう書かれています。「牛より乳を出し、乳より酪(らく)を出し、酪より生酥(しょうそ)を出し、生酥より熟酥(じゅくそ)を出し、熟酥より醍醐を出す、醍醐は最上なり。もし服する者あらば、衆病皆除く……なんと、醍醐を食するとすべての病気が治ってしまうというのです！

◆スジャータの乳粥

29歳で出家したお釈迦様が6年間の難行苦行の末、ネーランジャー川の辺りで村娘スジャータの差し出す乳粥で精気を取り戻した。そして菩提樹の根元で冥想に耽り、悟りを開いて仏陀となった、という言い伝えがあります。この「釈尊が村娘から受けた乳粥」とは何でしょう？ もしかして、それが[醍醐]であり、それが究極の油といわれるアルガトリウムだったのかもしれませんが？ ありがたいアルガトリウムをぜひ皆様食べてみてください！

Information

移転のお知らせ

このたび、2019年10月30日をもって、本社およびカスタマーサービスが下記の住所へ移転いたしますので、ご案内申し上げます。

これに伴い、右記の通り電話番号も変更となります。ファックスのフリーダイヤルは番号変更はございません。なお移転日として前日の10月29日は臨時休業とさせていただきます。

移転後も変わらぬご支援・ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

新カスタマーサービス

〒604-8171 京都市中京区虎屋町566-1
井門明治安田生命ビル4F
TEL:075-256-3806/FAX:0120-57-8833
電話受付時間: 10:00~17:00

本社新住所

〒141-0032 東京都品川区大崎4-2-13
NK五反田コータース704

『日本人は絶滅危惧民族』 著者 奥山治美 名古屋市立大学名誉教授



名古屋市立大学名誉教授 奥山治美

動物油脂が体に悪いと言われ、コレステロールを気にされてる方が多くいらっしゃる中、実はヘルシーで体に良いとされていた植物油脂が、危険かもしれないと言われていることはご存じですか？

50年余に渡って油脂の栄養の研究をされ、日本での第一人者でもある、日本食品油脂安全性協議会理事長 奥山治美 名古屋市立大学名誉教授を沖縄にお迎えして講演会を開催いたします。是非この機会に「油脂(あぶら)と健康」についての真実のお話を聞いてみましょう。

出版記念
講演

植物油脂の
怖い真実と
健康に良い
アブラの摂り方

チケット
前売 2,000円
当日 2,500円
前売りのお申込みは、
こちらのフォームから→



10月14日(月)祝
開場 13:00 / 開演 14:00



(主催)一般社団法人発酵菌活生活推進協会沖縄講師会
(協賛)一般社団法人発酵菌活生活推進協会
(協賛)株式会社スターライズジャパン ホールディングスリミテッド

沖縄コンベンションセンター〔会議場A1※〕

沖縄県宜野湾市真志喜4丁目3-1 TEL:098-898-3000 ※レストラン「たいよう市場」の奥です。

2019年 10月・11月の予定

10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	10月分は10月5日(土)	10月10日(木)
カードオートの方	10月分は10月5日(土)	10月15日(火)
引落オートの方	11月分は10月20日(日)	10月12日(土)・15日(火)

9月度注文締切日時	10月1日(火)正午	9月度報酬ウェブ掲載日	10月23日(水)	9月度報酬支払日	10月25日(金)
-----------	------------	-------------	-----------	----------	-----------

11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	11月分は11月5日(火)	11月11日(月)
カードオートの方	11月分は11月5日(火)	11月15日(金)
引落オートの方	12月分は11月20日(水)	11月12日(火)・13日(水)

10月度注文締切日時	11月1日(金)正午	10月度報酬ウェブ掲載日	11月21日(木)	10月度報酬支払日	11月25日(日)
------------	------------	--------------	-----------	-----------	-----------

※2019年11月度の製品注文締切は、12月2日(日) 正午です。

〔本社休業日〕毎週土曜日・日曜日 / 10月14日(日) 体育の日 / 10月22日(火) 即位礼正殿の儀 / 10月29日(火) 臨時休業日 / 11月4日(日) 振替休日 / 11月23日(土) 勤労感謝の日

http://starrise.co.jp ☒info@starrise.co.jp ご意見・ご感想をお寄せください。
制作：株式会社スターライズジャパン ホールディングスリミテッド『SRJ 通信』編集部(降幡敏之)
2019年10月1日発行 発行：株式会社スターライズジャパン ホールディングスリミテッド
〒141-0031 東京都品川区西五反田8-1-10 ヒキタカ五反田ビル3F TEL 03-5745-0780 FAX 0120-57-8833

受注専用フリーダイヤル(10:00~17:00)
0120-57-8867 (カード、代引きのみ)