

New Year's Greetings

from Board Members Kazunori Seki CEO



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。お陰様で一昨年末に事務所を移転してから、無事に一年を過ごすことができました。

そして、スターライズも13年目に突入しました。個人的には相変わらず毎年チャレンジをし続けています。

昨年は「モノを作る」という原点に立ち返り、さまざまなプロジェクトを手掛けました。改めて振り返ってみると、それが良い結果につながっているような気がします。

今年もいろいろなことにチャレンジをしていこうと思っていますが、それがまた花を咲かせていくでしょう。

阿部社長を中心に推進してきた一般社団法人発酵菌活生活推進協会や発酵菌活倶楽部のほうも、いよいよ軌道に乗ってきました。実際に行われている講座やテキストなども目にしましたが、非常に素晴らしいプログラムができたのではないかと感じています。

阿部社長が築き上げた教育システムも凄いですね。阿部社長のバイタリティと能力の高さには、本当に感服しております。これからも阿部社長を信頼し、現場を任せたいと思います。

まずは会員の皆様自身が講座を受講し、しっかりと知識を身につけていただいて、その後は講師として人に教えることができるようになるまで、継続的に学習していただくと嬉しいです。そして、一人ひとりが地域を活性化させていって、万能調味料教室を開催していただきたいと思います。と望んでおります。

この素晴らしい仕組みを皆様と共有し、分かち合っていくことができたら幸いです。そして私自身も現場にどんどん出て行って、いろいろなことをしていきたいと思っております。

本年もよろしくご挨拶申し上げます。

New Year's Greetings

from Board Members Hiroyuki Abe COO

代表取締役社長 兼 COO 阿部 博之

2017



2018



新年明けましておめでとうございます。

ここ最近、時代の変化の激しさというものを、改めて実感しております。昨年も国内外でさまざまな事件がありました。このように、現実社会で誰も想像しえなかったようなことが、次々と起きています。そこで私もSRJの未来について真剣に考えました。10年前に通用したものが、現在も通用するとは限りません。同様に、現在通用しているものが、10年後も通用するとは限らないのです。

こうした時代の変化の中で、いったい市場はどこに向かっているのか？ それを会社としてはこの数年間は現場ベルで徹底的に市場調査をさせていただきました。

岩の上にも3年。桃栗3年柿8年。何事も種をまいてから花が咲き、実がなるまでにはある程度の時間を要します。度重なるテストマーケティングの結果、ようやくたどり着いた答えが「食」でした。

そこで皆様に食というものを改めて見直していただくため、2017年9月に一般社団法人発酵菌活生活推進協会を設立し、活動を開始しました。具体的には「主婦の栄養学講座コース」、「教室開催コース」、「講師育成コース」という3つのコースをご用意し、わかりやすいテキストなども作り上げました。各コースを受講した人たちからは、「本当にためになった」「もっと深く知りたい」「この講座を広めていきたい」など、喜びの声をいただいております。これからはどんどん講師を育成していき、全国各地で教室や講座が開催されるような体制に持っていきたいと考えています。そのためには、会員の皆様の力が必要です。

2018年はこれまでの努力が実を結び、花を咲かせる年にしていきたいと思っております。

本年も何卒宜しくお願い申し上げます。



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

発酵菌活 倶楽部

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、解説していきたいと思ひます。

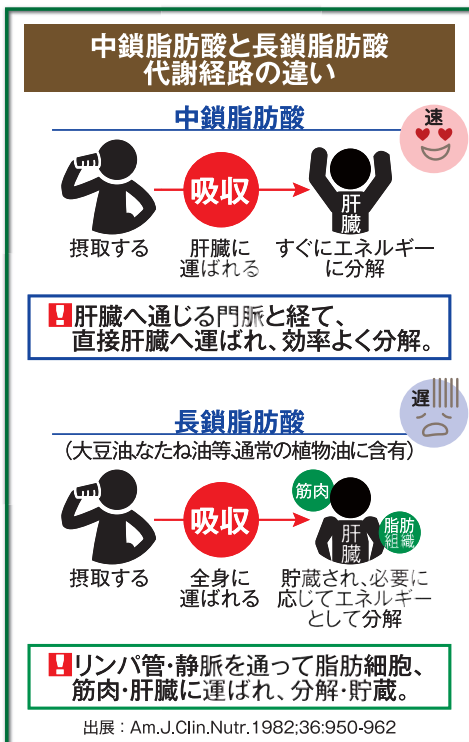
中鎖脂肪酸はラム肉や、ヤシ科の植物であるココナツツ、パームフルーツなどの種子に含まれています。SRJ製品の中では、ノニフォルテプラスに含まれており、ノニ特有の独特な香りは、この中鎖脂肪酸が豊富に含まれている証しです。

かつて、ラム肉やココナツツオイルがダイエットに良いというブームがありました。これは中鎖脂肪酸が一般的な脂肪酸の分子よりも約半分の長さで、とても水に溶けやすく、4~5倍ほど早い代謝・吸収で、速やかにエネルギーになるということからきています。

最近では、中鎖脂肪酸には糖尿病予防効果や、運動能力向上効果も期待できるということで、大変に注目されています。

日常的な運動不足や、高カロリー食の摂取によって起こりやすいのが、脂肪細胞の増加です。必要以上に脂肪細胞が増加してしまうと、「糖尿病予防ホルモン」と呼ばれている〔アディポネクチン〕の分泌が極端に減少するため、糖尿病の発症率が高まると言われています。

中鎖脂肪酸には、その〔アディポネクチン〕の分泌を促す作用があり、糖尿病予防に役立つとも言われています。



連載 **食と健康** 第三十三回 **発酵** 其の7

発酵パワー その⑤

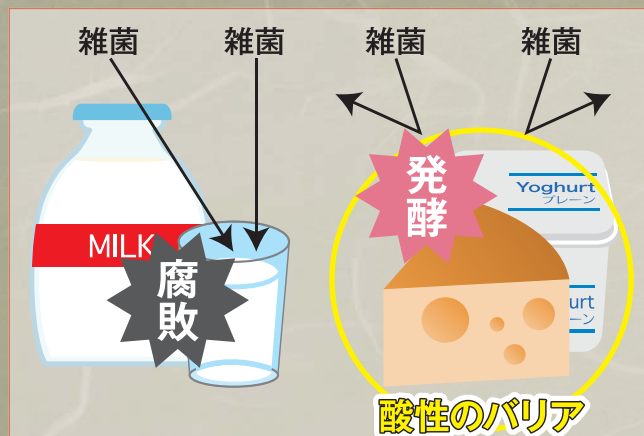
大昔から私たち人間は、食べ物を保存するためにさまざまな知恵を絞ってきました。日光に当てて乾燥させる、煙で燻す、灰の中に埋める、塩を振りかける、笹の葉や柿の葉に包むなどなど。こうして食べ物の保存方法を日々の暮らしの中からいろいろと編み出してきましたが、その究極の方法が発酵だと言えます。何故ならば単に長期保存を可能にするだけでなく、栄養価をアップさせ、美味しくすることができるからです。

そのままでは日持ちのしない肉や魚も、発酵をさせてハムや塩辛にすることで長期間保存することができます。また、野菜も発酵をさせて漬物にすることで、腐らせることなく、しかも美味しく保存できます。このように、食品の保存性を高めることができるという点が、発酵の持つ大きな特徴です。

こうした保存効果は、発酵に関わる微生物が増殖することで、腐敗の原因となる雑菌の増殖を防ぐことで起ります。

例えば、そのまま放置しておけば腐ってしまう牛乳も、発酵をさせてチーズやヨーグルトにすると保存性が高まります。これは発酵の過程で「乳酸菌」によって生み出された「乳酸」が、食品を「酸性」に変えることで、酸性の環境では生育できない雑菌の繁殖を抑えるからです。

さらに発酵によって作られたお酢やお酒は、それ自体に殺菌効果があるため、雑菌が増殖しにくく、長期保存ができるのです。





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、
2018年1月1日(月)より、下記の通り送料の改定を実施させていただきますこととなりました。

※現行送料でのご注文は、2017年12月28日・正午までとなります。



■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の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1月・2月の予定

2018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(金)	1月10日(水)
カードオートの方 →	1月分は1月5日(金)	1月15日(月)
引落オートの方 →	2月分は1月20日(土)	1月13日(土)・15日(月)

12月度注文締切日時	1月5日(金)正午	12月度報酬ウェブ掲載日	1月23日(火)	12月度報酬支払日	1月25日(木)
------------	-----------	--------------	----------	-----------	----------

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(水)正午	1月度報酬ウェブ掲載日	2月22日(水)	1月度報酬支払日	2月26日(日)
-----------	-----------	-------------	----------	----------	----------

※2018年2月度の製品注文締切は、2018年3月1日(水) 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日 / 1月8日(月)成人の日 / 2月12日(月)振替休日