

LIFE BEST  
PRODUCT  
for your comfortable days

製品ガイド

SRJ PRODUCT 第52回  
GUIDE

# 歯は健康のバロメーター

## 「デンティア デンタルジェル」で、優しい歯磨き

あなたは「歯の磨き方」を、いつどのようにして身につけましたか？

実は多くの人が、小さい頃に身につけた磨き方を大人になっても続けているそうです。

では、もしその磨き方が間違っていたら…。

医療の進歩や歯磨き粉など改良に伴い、歯磨きのやり方も少しずつ変化しています。

そこで今回は最新の「歯磨きNG習慣」を紹介させていただきます。

### NG習慣 その①

#### 食後しばらく経ってから磨く

歯が健康な状態であれば、食後すぐに歯磨きをした方がよいでしょう。それは口の中に残留している糖質と虫歯の原因となる歯垢(プラーク)を取り除くためです。これを怠ると、糖質が歯垢中の細菌によって分解され、酸が発生します。すると、その酸によって歯が溶け出す「脱灰」が始まり、虫歯になってしまうからです。

ただし、酸触症にかかっている人は、食後すぐに歯磨きをすると歯を傷つけてしまう恐れがありますので、歯医者さんで歯の状態を確認しておきましょう。

### NG習慣 その④

#### その日の気分で磨き方を変える

磨き方を決めずに何気なく磨いていると、どうしても磨き残しが多くなります。それを防ぐためには、あらかじめ「磨く順番」を決めておくことが大切です。

一般的には一筆書きの要領で1本ずつ順番に磨いていくとよいとされています。なお、すべての歯を同じように磨くのではなく、磨きづらい箇所は時間をかけて磨いていくのがポイントです。

### NG習慣 その②

#### 歯ブラシを濡らす

歯ブラシを水で濡らしてしまうと、歯磨き粉がすぐに泡立ち、あまりきれいになっていないのに、磨いた気になってしまいます。磨き残しの原因となりますので、注意が必要です。

### NG習慣 その⑤

#### しっかり口をゆすぐ

歯磨き粉に配合されている、フッ素などの有効成分を洗い流さないためにも、歯磨き後のうがい、10ml(小さじ2杯分)程度の水で軽くゆすぐだけで充分です。また、フッ素などの効果を活かすためにも、歯磨き後30分は何も口にしないでください。

### NG習慣 その③

#### ゴシゴシ磨く

力を入れたゴシゴシ磨きは、磨き残しがしやすい磨き方です。エナメル質を傷つける原因にもなってしまいます。鉛筆を持つように3本の指で歯ブラシを支え、毛先が広がらない程度の軽い力で小刻みに磨いていきましょう。

### NG習慣 その⑥

#### 歯ブラシを大事にしすぎる

物を大事にすることはとっても素晴らしいことです。が、歯ブラシに関しては当てはまりません。汚れをしっかりと掻き出す能力を維持し、清潔さを保つためにも定期的な交換が必要です。

目安は1日3回磨く人で約1か月です。毛先が開いてきたら交換しましょう。

# 家族の必需品ー毎日の歯磨きに

デンティア デンタルジェルは是非とも家族で使っていただきたい歯磨き粉です。

研磨剤が入っていないため、歯のエナメル質を傷めません。

また、発泡剤や防腐剤なども不使用なので、食べても大丈夫なほど安全です。

小さなお子様からお年寄りまで、すべての方々の歯磨きに適しています。



## デンティア デンタルジェルの配合成分

### デンティア デンタルジェルは技術者泣かせ

デンティア デンタルジェルの配合成分は、通常の歯磨き粉とは異なり発泡剤(界面活性剤)、研磨剤、防腐剤などは一切使用していません。食品添加物のみで作られているため、小さなお子様が万が一飲み込んでしまっても大丈夫なくらい安心です。しかし、配合成分にこだわることで、製造工程が非常に複雑になってしまいました。それこそが「技術担当者泣かせ」と言われる所以です。

まず、配合成分を混ぜていく順番や分量が大切です。温度を一定に保ちながら粘度を調節していくのですが、少しでも温度が変わると結晶化してしまう成分があるため、機械任せでは失敗してしまうほどです。季節の変化を感じながら作業を進めるなど、まるで老舗の甘味屋で腕を振るう職人のような繊細さが求められる製造工程なのです。ですからデンティア デンタルジェル製造時には、いつもより気を引き締めて作業に取り掛かるそうです。

発泡剤、研磨剤、防腐剤不使用の歯磨き粉は、こうした技術担当者のたゆまぬ努力によって製造されています。とても難しいことではありますが、毎日使う物だからこそ、配合成分にも製造工程にもこだわり続けたいと思います。

### 注目の配合成分

- ◎汚れを吸着し除去するポリリン酸Na
- ◎エナメル質を修復するヒドロキシアパタイト
- ◎虫歯の発生を防止するキシリトール
- ◎抗炎症効果のあるグリチルリチン酸2K
- ◎血行促進効果のあるオタネニンジン根エキス
- ◎すっきりとした後味の天然香料
- ◎発泡剤、研磨剤、防腐剤不使用

## デンティア デンタルジェルの特長

発泡剤、研磨剤、防腐剤不使用の優しい歯磨きジェルです。研磨剤の代わりにヒドロキシアパタイトとプロトン ストラクチャードウォーターを配合しています。天然高分子が汚れを包み込み、泡なしでもしっかり汚れを除去します！

天然メントールによるすっきりとした後味です。なお、発泡剤不使用のため、歯磨き後に食べる物の味に影響を与えません。研磨剤を含まないため、電動歯ブラシにも最適です。

※喫煙によるヤニなどは落とせませんので、その場合は研磨剤入りの歯磨き粉をご使用いただくか、歯科医院でホワイトニングしてください

デンティア デンタルジェルは食品添加物のみで配合で、子どもからお年寄りまで安心してご使用いただけます。是非一度お試しください！

健康の基本は歯から。  
歯にダメージを与えない  
優しい歯みがき。

口臭予防

虫歯予防

歯周の健康

ブラッシングで  
歯を白く

発泡剤(界面活性剤)  
研磨剤/防腐剤  
不使用!



ライフベストプロダクツ  
デンティア デンタルジェル140g

1本

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

2本  
セット

ビジネス会員価格:3,456円 2,000 ポイント  
プロトン倶楽部(愛用会員):3,888円 / 希望小売価格:4,536円



# Greeting from the instructors



各地で活躍されている、お二人の講師をご紹介します。

北海道在住 **高畑 寛悦さん**

私は幼少の頃から虚弱体質で、生水や慣れない食べ物を摂ると直ぐに体調を崩し、両親に心配ばかりかけていました。

社会人になり、自分の体質を改善するには薬ではなく食べ物や水を変える事だと気づき、今日まで実践してきましたが、現在自然界に存在するあらゆる物が汚染されています。全て人間の都合で行ってきた結果です。医学では病気は無くならない、原点に回帰し共生と循環の大切さを認識するためにも、発酵菌活生活推進協会の活動は賛同できました。わたしもたくさんの人にHAKUAの素晴らしさを、実践を通してお伝えしていきたいと思っています。



沖縄県在住 **親川 千尋さん**

私の好きな言葉に「医は食に、食は農に、農は自然に学べ」というのがあります。まさにHAKUAは体を支える土台!! 管理栄養士として培ってきた経験を存分に活かしていきたいと思っています。

私も2児の母親として、子どもたちにも食の楽しみ、おいしさ、発酵食品のすばらしさを教えています。

そして、これから子どもを持つ若い世代にも、お腹に命を宿す前からの、発酵食品の必要性、そして子育ての際にも発酵食品がいかに大切で素晴らしいかを、丁寧に伝えていきたいと思っています。



※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 第四十回 発酵 其の14

### 納豆について

納豆には私たちがよく知る糸引納豆のほか、塩辛納豆というものがあります。

糸引納豆は、浸漬後蒸し煮した大豆に納豆菌を振り掛けて、35℃～40℃の環境で発酵させて作ります。藁に包んで藁にいる納豆菌によって自然発酵させる昔ながらの製法は、現在では残念ながらほとんど行われておりません。発酵させることで大豆の栄養素がさらにアップし、ビタミンB2は6倍以上、葉酸は3倍にもなります。ネバネバ成分にはカルシウムの吸収を助ける働きがあり、骨粗しょう症の予防になります。

一方、塩辛納豆は蒸した大豆、はったい粉(麦焦がし)、麹菌を混ぜて数日間発酵させ、さらに塩水に漬け込んで一年ほど発酵熟成させます。その後天日で干し、乾燥させて作ります。元来は寺で作られていたため「寺納豆」とも呼ばれています。代表的なものに大徳寺納豆、一休寺納豆、浄福寺納豆、天龍寺納豆、浜名納豆(浜納豆)などがあります。保存が効いて味がよく、栄養価も高いため、戦国時代には兵糧として重宝されていました。

なお、甘納豆は見た目が塩辛納豆である遠州浜松の「浜名納豆」に似ているところから、「甘名納糖(あまななっとう)」と名付けられたもので、その後に省略されて甘納豆となったそうです。

甘納豆		甘納豆	豆類を茹でて、糖蜜で煮詰め、砂糖をまぶしたもの。
		丸大豆納豆	大豆を丸ごと蒸し煮し、納豆菌を振り掛けて発酵させたもの。
糸引納豆		引き割り納豆	大豆を炒り、引き割って発酵させる納豆。
		五斗納豆	丸大豆納豆に麹菌、塩、昆布などを加えさらに発酵させた納豆。
		干し納豆	丸大豆納豆に塩、小麦粉(もしくは片栗粉)をまぶして干した納豆。
		その他納豆	黒豆納豆、枝豆納豆、麦入り納豆、そば納豆、ドライ納豆など。
塩辛納豆		寺納豆	麹菌によって大豆の旨味や香りを引き出したもの。
		豆豉(トウチ)	大豆や黒豆に塩、麹菌、酵母菌を加えて発酵させ、陰干して水分を減らしたもの。



不定期

連載

SRJ用語解説

## ヒドロキシアパタイト

1960年代、アメリカの航空宇宙局NASAでは、宇宙飛行士が地球に帰ってきた時に歯がボロボロになるのを防ぐためにマウスピースに「ヒドロキシアパタイト」を入れた物を使っており、NASAは、特許まで取得していました。

株式会社サンギの佐久間会長がこれに着目し、NASAの特許をヒントに開発したのが「芸能人は歯が命」のTVCMで有名な「アバガード」です。

株式会社サンギは、8月1日を「歯(8)がいのち(1)の日」に記念日登録し、各種イベントを開催されています。

歯科の分野以外では、ファンデーションやアイシャドウなどの形状を保つ目的で配合されています。

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、よろしくお願いします。

## 2018年 8月・9月の予定

## 8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 →	8月分は8月5日(日)	8月10日(金)
カードオートの方 →	8月分は8月5日(日)	8月18日(土)
引落オートの方 →	9月分は8月20日(月)	8月16日(木)・17日(金)
7月度注文締切日時	8月1日(水)正午	7月度報酬ウェブ掲載日 8月23日(木)
		7月度報酬支払日 8月27日(月)

## 9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 →	9月分は9月5日(水)	9月10日(月)
カードオートの方 →	9月分は9月5日(水)	9月15日(土)
引落オートの方 →	10月分は9月20日(木)	9月12日(水)・13日(木)
8月度注文締切日時	9月3日(火)正午	8月度報酬ウェブ掲載日 9月20日(木)
		8月度報酬支払日 9月25日(水)

※2018年9月度の製品注文締切は、2018年10月1日(火) 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日／8月11日(土)山の日／8月13日(月)～15日(水)夏期休業／9月17日(月)敬老の日／9月23日(日)秋分の日／9月24日(月)振替休日

<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)  
2018年 8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)