

令和スペシャル キャンペーン第4弾

期間
2020年6月1日～
8月末迄

会員専用ページの、
お買い物ページがリニューアル!!
シンプルで、わかりやすいページに
生まれ変わりました。
スマートフォンでも
とても見やすいです。
ぜひ、この機会にご利用ください。

①me美us ユノセラム
キャンペーン

通常 会員価格
16,200円/8000P

なんと!! キャンペーン価格
5,500円(税込)

※ポイントは付加されません。



②MGパワース ニコニコキャンペーン

期間内にMGパワースを
2個購入すると……
なんと!! MGパワースが

さらに!! **2個**
もらえる!

※同一注文内で2個購入に限ります。



2020年 6月・7月の予定

7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	7月分は7月6日(月)	7月10日(金)
カードオートの方	7月分は7月6日(月)	7月13日(月)
引落オートの方	8月分は7月20日(月)	7月14日(火)

6月度注文締切日時	7月1日(火)正午	6月度報酬ウェブ掲載日	7月20日(月)	6月度報酬支払日	7月27日(月)
-----------	-----------	-------------	----------	----------	----------

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(火)	8月11日(火)
カードオートの方	8月分は8月5日(火)	8月12日(水)
引落オートの方	9月分は8月20日(火)	8月14日(金)

7月度注文締切日時	8月3日(火)正午	7月度報酬ウェブ掲載日	8月21日(金)	7月度報酬支払日	8月25日(火)
-----------	-----------	-------------	----------	----------	----------

【カスタマー休業日】毎週土・日/7月23日(水) 海の日/7月24日(木) 体育の日/8月10日(月) 山の日

SRJ★通信

2020
7
July
vol.120

http://starrise.co.jp

SRJ PRODUCT 第71回
GUIDE

POWEARTH
Power of Our Mother Earth

今年も猛暑になります!
HAKUAでしっかりミネラル補給!
菌活ドリンクで暑い夏を乗り越えよう!



菌活ドリンクの作り方

- ①果物を一口サイズに切り容器に入れる
- ②果物と同じ量のでんさい糖を容器に入れる
- ③果物100gに対しHAKUA10ccを容器に入れる
- ④常温で毎日朝晩かき混ぜる。1週間ほどで出来上がり
- ⑤出来上がった後は冷蔵庫保存

【飲み方】水や炭酸で割って飲んでください。果物は取り出してつぶせばジャムの出来上がりです。



カラダが喜ぶ菌活ドリンクの秘密

ショ糖の害がない
優しいエネルギー源

砂糖の主成分であるショ糖は、
分解されにくい性質があります。
分解されてブドウ糖と果糖になり、
本来は吸収しエネルギーになる
のですが、なかなかそうはいかない
のがショ糖なのです。

そのため、胃酸が増え、ますます
胃炎、胃潰瘍のもととなると言わ
れています。

菌活ドリンクは乳酸菌の働きで
ショ糖がブドウ糖と果糖に分解さ
れているので、はちみつと同じ天然
の転化糖であり、体に優しいエネ
ルギー源になります。

天然ミネラルが豊富

工場で作成されたミネラルが市
販のドリンクには使われていま
すが、100%天然のミネラルが約80
種類含まれています。ミネラルはミ
ネラルチームで働くので微量多種
が大切です。

天然ビタミンが豊富

一般的に乳酸発酵によりビタ
ミン類は5~10倍増えるといわれ
ています。JAMA(世界で最も広範に
読まれている医学雑誌)により合成
ビタミンの摂取が19年後に死亡率
を10~50%高めることが掲載さ
れました。発酵による天然ビタミン
を摂りましょう。

水溶性食物繊維・オリゴ糖が豊
富で腸内環境に良い(ビフィズ
ス菌のご馳走)

腸内の善玉菌(ビフィズス菌)は
オリゴ糖や水溶性食物繊維を食
べて活動しています。菌活ドリンクは
果物を発酵させるので果物に含ま
れる不溶性食物繊維が水溶性食
物繊維に変わっています。

また、でんさい糖にはラフィノ
ースやケストー
スなどのオリ
ゴ糖も豊富な
ので、腸内環
境にも良いで
すね。



カラダが喜ぶ菌活ドリンクの秘密

乳酸菌・酵母菌が豊富で腸内環境に良い(免疫活性)

乳酸菌や酵母菌は生菌・死菌にかかわらず腸を刺激し免疫を活性化してくれることが知られています。
様々な感染症が心配される現在うれしい話題ですね。

合成の酸化防止剤が入っていない

市販の飲料品には合成の酸化防止剤(ビタミンCなど)が使われています。HAKUAに含まれるフルボ酸は抗酸化性が高い天然ポリフェノールの一種ですから酸化防止剤として働きます。

市販のスポーツ飲料と
乳酸菌飲料を
合わせたものが100%天然で
経済的にもお得に作れます。
余計なゴミも出ませんね!
ぜひ価値あるものを手作りして
家族みんなで夏を
元気に乗り越えましょう。



もっと
知ろう!

真実の

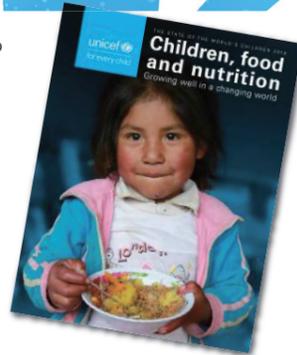
ミネラル

What's MINERAL



2019年10月15日に「世界子ども白書2019」が発表されました。これに対しユニセフ事務局長のヘンリエッタ・フォアさんはこのようにコメントしています。

「ここ数十年の間に、私たちは技術、文化、社会の面で発展を遂げてきました。しかし、子どもはきちんと食べることができなければ、十分生きることができない、という最も基本的な事実に対し、ほとんど目を向けてこなかったのです」「単に、食べる物が十分与えられればよいということではなく、**適切な食べ物**を摂る必要があるのです。これは、現在世界が共有している課題です」



適切な食べ物とは?

適切な食べ物とは何でしょうか? 私たちは「**自然が人間に許可したもの**」と考えています。つまり自然が作り出したもので、手を伸ばして採れるもの。息を止めて潜って採れるものことです。高い木の上にある実は鳥に与えられたものであり、すべて人間が取ってしまうことは自然との調和とは言えないのではないのでしょうか? 人間以外の動物はそのルールを守っているようですね。

見たことありますか?

現在スーパーやコンビニなどで市販されている商品でこのような表記を見たことがありますか?

- ①酸化マグネシウム・クエン酸鉄Na・グルコン酸亜鉛・ステアリン酸カルシウム・グルコン酸銅などの、〇〇〇酸〇〇〇(ミネラル名)
- ②マンガン酵母・ヨウ素酵母・セレン酵母・モリブデン酵母などの〇〇〇酵母
- ③貝カルシウム・サンゴカルシウム

ミネラルとは?

ミネラル名が表記されていますね。ミネラルは主に植物が大地の鉱物をイオン化し摂取するため、私たちは野菜を食べることで採れる栄養素です。

ミネラルの役割はカラダの調子を整えてくれています。ということは不足するとカラダの調子を崩すという事はお分かりいただけますね。またビタミンを働かせたり、酵素の道具になったりと重要な働きをたくさんしています。

体内の量は4%と微量ですがとても大切な栄養素です。またミネラルはチームで働くため種類が大切です。

原料は何? どうやって作ったの?

このようにミネラルがとても重要な栄養素であることはわかるのですが、上記のモノ(〇〇酸〇〇、〇〇酵母、〇〇カルシウムなど)は原料は何で、どうやって製造したのでしょうか? 少し簡単に見てみましょう!

- ①〇〇〇酸〇〇〇(ミネラル名): 鉱物(金属)を〇〇〇酸と化学反応させたもの。例えばグルコン酸と亜鉛でグルコン酸亜鉛。食品添加物です。パンを作る際にこれらをイースト菌のエサとして複数種類使った場合、イーストフードと一括表示できます。
- ②〇〇〇酵母: 酵母菌を増やすときに亜鉛をたくさん振り込ませたもの。例えば酵母菌を増やすときに硫酸亜鉛(①参照)を振り込ませると亜鉛酵母。食品成分扱いです。
- ③貝カルシウム・サンゴカルシウムなど: 貝やサンゴを超高熱で焼き微粉碎したもの。食品添加物です。

これらを主成分とした商品が子供たちに適切な食べ物であるかどうか?
事実を知って、理屈ではなく心で決めてみてはいかがでしょうか?

7月から一般社団法人発酵菌活生活推進協会の本部講師に依頼し、「適切な食べ物とは?」と題したZOOMセミナーが開催されます。SRJ会員様、SRJ製品愛用者様への、無料サービスです。詳しくはHPをご覧ください。



株式会社スターライズジャパン 代表取締役会長 兼 CEO
ホールディングスリミテッド 関和則

Message from the CEO

相手の方を想って、丁寧にお伝えする……

皆様こんにちは! SRJ CEOの関和則でございます。いつもご愛読本当にありがとうございます。

今回は私が最初にネットワークビジネスに関わったときの、ちょっとした昔のお話から、ビジネスのヒントになるようなこととお話をさせていただきたいと思います。

私は、実は元々音楽家として仕事をしていたのですが、このあたりからの話をすると長くなってしまいますので、それについてはもしよければ私のオフィシャルブログ www.kazunoriseki.com をご覧ください。

さて、ずいぶんと昔ですが、私も皆さんと同じように、一会員として、ビジネスをスタートいたしました。製品を初めて使い、プランの素晴らしさに触れた時に、このチャンスはぜひ色々な人に伝えなければいけないという気持ちになりました。しかし最初は断られてばかりで、なかなかうまくいきませんでした。

ある日、ビジネスではなく製品を伝えよう、という視点に変えた瞬間から、なぜかうまく歯車が回るようになってきました。この製品がすごく良かったよ、という感動を素直に伝えるようになってからサインをする人が増えてきました。

製品を求めている方には製品を勧めるべきだし、ビジネスを求めている方にはビジネスを。健康食品を求めている人には健康食品、お化粧品がほしい人にお化粧品をと、もちろんその逆をやってしまったら拒否されて、うまくいくも

のもうまくいなくなってしまう。

こういったビジネスをうまく進めていくために本当に大事なものは「その方が一体何を求めているか」「その方が良くなっていただけるように何をすすめてほしいのか?」ということをしっかり把握して、考えて選択してからお伝えするという事です。

そして紹介した方が愛用し始めたら、ぜひその方に常に新しい情報を教えてあげてください。会社は常に新しいキャンペーンを行っています。こういった情報が刺激になりまた新しい方が表れてくるでしょう。常にその方々と交流を持つのです。これが、このビジネスがコミュニケーションビジネスと言われる理由です。

皆様の中には、ビジネスプランはよくわからない、苦手だという方も多いでしょう。でも紹介者がどんどん出てくると、必ず次のステップがやってきます。これを仕事にしたい、ビジネスにしたいと思うようになります。その時点でもかまいません。皆さん必ず報酬プランを勉強するようにしてください。いかに簡単に説明できるかが大事です。

これらのポイントをおさえて活動するだけでも効果的かと思えます。この素晴らしい製品を色々な方に伝えていただき、しっかりとビジネスに結びつけていただければと思います。それではまた次回!

