

## 引き続きキャンペーン

# 大好きな商品、を大切なあなたへ

## 大キャンペーン!

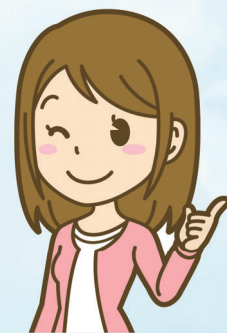
～この夏から開催中の、SRJキャンペーン祭り!!～



詳細はQRコードから  
SRJのホームページにて!



スターライズジャパンに登録されていない方も  
これから登録してみる方も、そして紹介された方も!  
なにせ得する**SRJの出血大サービス!**



### 2022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Ⓜ	10月13日Ⓜ
カードオートの方	10月分は10月5日Ⓜ	10月13日Ⓜ
引落オートの方	10月分は9月20日Ⓜ	10月14日Ⓜ

9月度注文締切日時	10月3日Ⓜ正午	9月度報酬ウェブ掲載日	10月24日Ⓜ	9月度報酬支払日	10月25日Ⓜ
-----------	----------	-------------	---------	----------	---------

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Ⓜ	11月11日Ⓜ
カードオートの方	11月分は11月5日Ⓜ	11月11日Ⓜ
引落オートの方	11月分は10月20日Ⓜ	11月15日Ⓜ

10月度注文締切日時	11月1日Ⓜ正午	10月度報酬ウェブ掲載日	11月24日Ⓜ	10月度報酬支払日	11月25日Ⓜ
------------	----------	--------------	---------	-----------	---------

【カスタマー休業日】毎週土・日 / 10月10日Ⓜ スポーツの日 / 11月3日Ⓜ 文化の日 / 11月23日Ⓜ 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

ご郵送物は  
カスタマーサービスへ  
カスタマーサービス 受注ダイヤル(10:00~17:00)  
075-256-3806 (カード、代引きのみ)  
〒604-8171  
京都市中京区虎屋町566-1 井門明治安田生命ビル4F

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

成功哲学偉人伝 ⑨ 渋沢栄一：前編



ス、帝国ホテルなど今も残る有名企業の始まりには、必ず渋沢の名前があります。

皆様こんにちは。  
東京・大手町のオフィス街の一角。日本銀行本店のほど近くに、ある人物の銅像があります。渋沢栄一。NHKの大河ドラマ『青天を衝け』の主人公で、2024年から新一万円札の顔となる人物です。今回は、日本の偉人シリーズで人気の高い、渋沢栄一翁を取り上げたいと思います。

前回大谷翔平さんを取り上げた時に、たまたま前編・後編になりましたが、このスタイルのほうがボリュームがあって皆様にもお伝えしやすい部分もありますので、今回から前編・後編で書いていきたいと思います。



渋沢 栄一(しぶさわ えいいち)  
旧字体: 澁澤 榮一

1840年3月16日(天保11年2月13日) - 1931年(昭和6年)11月11日)日本の明治・大正期の実業家、財界の指導者。位階勲等爵位は正二位勲一等子爵。雅号は青淵(せいえん)。

Wikipediaより

江戸時代末期に農民(名主身分)から武士(一橋家家臣)に取り立てられ、のちに主君・徳川慶喜の将軍就任にともない幕臣となり、明治政府では官僚も務めています。

造幣、戸籍、出納など様々な政策立案を行い、初代紙幣頭、次いで大蔵省三等官の大蔵少輔事務取扱となりました。退官後は実業界に転じ、日本初の銀行、第一国立銀行(現・みずほ銀行)や東京商法会議所(現・東京商工会議所)、東京証券取引所といった多種多様な会社や経済団体の設立・経営に関わっており。その企業は約500社にもおよび、「日本資本主義の父」と呼ばれています。

資本を出し合って事業を興す「株式会社」の仕組みを西欧から取り入れ、多くの企業を設立しました。みずほ銀行や東京方

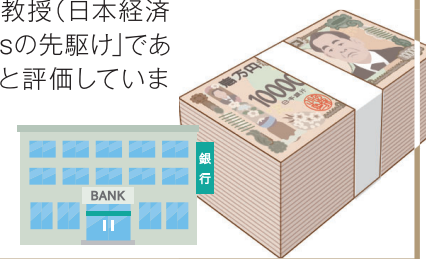
彼には日本の社会福祉事業の先駆者というもう一つの顔があります。東京養育院等の福祉事業、東京慈恵会等の医療事業、商法講習所(現：一橋大学)、大倉商業学校(現：東京経済大学)、高千穂高等商業学校(現：高千穂大学)等の実業教育、東京女学館などの女子教育、台湾協会学校(現：拓殖大学)の設立、二松学舎(現：二松学舎大学)第3代舎長就任等による私学教育支援や、理化学研究所設立等の研究事業支援、国際交流、民間外交の実践等にも尽力し、約600もの社会事業に参画しました。

渋沢が重んじたものが『論語と算盤』に残されています。儒学の倫理に基づく「公益」と、実業家としての「私益」。その道徳経済合一の思想。一見相反する二つを車の両輪のように考えたのです。

昨今、新型コロナウイルスという、未曾有のパンデミックに全世界が見舞われる今、渋沢の思想は改めて評価されています。公益と社会貢献の両方が大事だという考えは、今という企業のCSR(企業の社会的責任)やSDGs(2030年までに取り組むべき持続可能な開発目標)にも通じるものです。

國學院大学の杉山里枝教授(日本経済史)は渋沢の思想は「SDGsの先駆け」であり「近代日本を創った人」と評価しています。

後半に続きます!



### 健康コラム



代表取締役社長 兼 COO  
阿部博之  
第24回

夏も終わり少しずつ涼しくなってくる秋ですが、皆さんは「秋バテ」と言うものをご存知でしょうか? 「夏バテ」は知っているけれど「秋バテ」は聞いたことがないという方も多いと思います。本日はそんな「秋バテ」がどう言うものか、原因、対策について調べてみたので紹介しようと思います!!

◎「秋バテ」とは……夏の暑さも和らいでようやく涼しくなってきたのに体がだるい、疲れやすい等の不調が続いている状態のことをいいます。

体が怠い、疲れやすい / 朝スッキリ起きられない。 / 1日中眠い・食欲がない / 胸やけや胃もたれがある / 肩こりや頭痛がある。 / めまい、たちくらみがある。 / やる気が起きない

★「原因」……夏の期間中、冷房や冷たい物の取り過ぎにより自律神経がみだれているのに加え、秋の朝昼夜の寒暖差や長雨

## 「秋バテ」……とは?

などの低気圧の影響で起きるといわれます。

★「対策」……①秋は日中と夜の温度差に備えて上着を一枚持ち歩くことで、体温調節がしやすくなる。入浴も38℃~40℃のお湯にゆっくりとつかり、体を中から温めリラックスすることで自律神経の乱れを整えるとともに、血液の巡りも良くなるので湯船につかるといいです。ぜひ湯船にハクアを入れて植物モール温泉を体感してください / ②冷たい物を控え暖かいものやビタミン・ミネラルの豊富な食べ物を食べましょう。豚肉にはビタミンB1が豊富にふくまれているので疲労回復に役立ちます。ニンニクをうまく活用することで疲労回復効果も増しハクアを入れて料理をすることでさらにビタミンの働きを効果的に / ③水分をとることも「秋バテ」予防になるので、涼しくなってきたから飲まなくてもいいやと油断をせず、水分補給にハクアを薄めて柑橘ジュースなどを加え、点滴飲みを心がけてください。

体調に気をつけて  
元気に過ごしましょう!





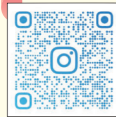
# ミネラル発酵調理を、オンラインで学びませんか!?

## オンライン講師(ミネラル発酵調理師)紹介

※教室内容・料金等は講師にお問合せください



川崎 桃子



Instagram

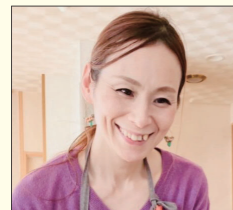


Line

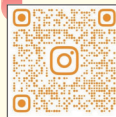
沖縄県で活動しております、川崎桃子と申します。私は約3年半前にHAKUAミネラル入り万能発酵調味料に出会いました。長男が食物アレルギーやアトピー性皮膚炎と診断され、口にするものや身に触れるものに意識していた頃でしたので、手作りで無添加の発酵調味料を家族のためにと日々の料理に取り入れていきました。子育てされているお母さん達にお伝えしていきたいと思



い、資格を取得し教室を開始! お子様連れでも気軽に参加できるアットホームな教室を目標に、わいわい楽しみながらお子様が興味を持てば一緒に仕込みもしています。次の世代また次の世代へと伝わってほしいです。



小林 和江



Instagram

福岡県・八女市の自宅サロン『和発酵Lab想采』で「自分らしく輝く発酵料理教室」をコンセプトに、ミネラル発酵調味料・その他オリジナルレッスン・季節ごとのワークショップなどを展開しております。現在、対面レッスンに加え、オンラインレッスンも開催して、全国の方へもお伝えしており、たくさんのお喜びのお声をいただいています。調味料を見直すことが、食改善の一番の近道です。私と一緒に楽しく食を学んでみませんか? tel:090-1513-3946 公式LINE: @291nrala Instagram:kazue.kobayashi.76



座安 理沙



お問合せ、お申込み



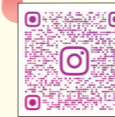
2018年末からハクアを愛用し、今年の3月にミネラルと発酵などの情報をシェアしていく「発酵ごはんのはっこうplus」をスタート♪ 私は、夫の病気と息子のアトピーのおかげで、発酵と本物のミネラルに出会うことができました。自然の力で腸や体を整えると、本来の姿に戻り、体も心も楽になると思っています。すべては繋がっていて、バランスが大事ですよ♪



より心地良い人生を送っていただけるようなお手伝いができればとてもうれしいです。オンライン対応可。材料発送なしの場合3,300円



砂川 香織



Instagram

HAKUAに出会って7年。シングルで子育てをするも複数の仕事で寝る暇もなく働き続けた結果、子宮頸癌・末端冷え性・带状疱疹を患い自分自身の健康管理が疎かになっていました。食生活を見直すことで人生を大きく変える経験をしたことから小さなお子様からお年寄りまで、心身ともに健康で美しく。そして現代の食事に発酵の知識・実践を取り入れることで生活をより豊かに感じて頂きたいという思いのもと教室を開催。さらにより良いものを提供したく、料理の基本を身につけられる世界最大のABCCookingにてライセンスを取得。私の教室では日本の伝統食を支えた四季折々の食材と発酵調味料を賢く使いこなすお料理レッスンはじめ、10代のすべての子供が12種類の料理ができる自立した社会を目指しています。また料理のみならず「世界の飢餓問題・水事情・食品添加物だらけの日本の現状」に着目し座学を設けています。ぜひ、わたしと一緒に楽しく学びませんか? ※オンライン・プライベートレッスン・少人数制



比屋定 弥生

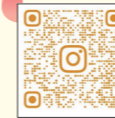


Instagram

ひかり舎は、日本の伝統食を支えていた食材の力と調理の技術に着目し、一般的な発酵調理ではなく「ハクア」を最大限に活かしたミネラル発酵調理を推進し、活動しています。調理に欠かせない調味料からこだわって作り、それぞれの目的やレベルに応じたコースもあります。当スクールでは、発酵調理を学びながら食や栄養の大切さ、化学で作られた合成ミネラルや添加物の怖さを知る事で大切な人家族や子供たちを守ることができます。ひかり舎では、コミュニケーションや人と人との繋がりも大切にしています。ぜひ、他とは違ったひかり舎クッキングスクール通ってみませんか?



宮良 香梨



Instagram

世界でたった1つ。手仕込みした調味料が、我が家の味です。一昔前まで当たり前だった調味料を自分で仕込む生活へのお手伝いをさせていただいています。旬の食材や気候を活かした季節の手しごと、家族の常在菌たっぷりの発酵調味料、親から子へ、子から孫へ、そんな暮らし方を目指しています。発酵調味料で消化の負担を減らし食材の力も最大限に、旨みも引き出され柔らかく美味しく仕上がります。難しそう…と思われがちですが「これだけ?簡単ー!!」と皆さんビックリされます(^ ^)

