

《先日のオンラインセミナー》

オンラインのセミナーで久しぶりにぬか床を作ってみました。うまくぬか床を作っている方から少し分けていただくと早く 2 週間位で良いぬか床ができるようです。きゅうりと大根をつけてみました。



《1 つ新しいものを紹介したいと思います！》

天然の安心安全、体に良いおだしです。お魚まるごと、昆布、しいたけ、鰹節など入ってるんですけどそういうのは他にもあるよねと思っていたんですが他との違いはここです！

これがポイントなんです！それは**ペプチド**です！ペプチドというとタンパク質も分子が大きいと充分吸収されにくいんです。だから充分吸収されないとゴミになってしまいます。それを防ぐために分子がかなり細くなって吸収しやすくしてるのがペプチド化しているっていう事なんです。添加物が入ってても表示が十分にされてないものもありますので気をつけてもらいたいです。しかし隠れているのはわかりにくいですよ。なので解毒するということが大切なんです。

解毒は大高酵素やクロレラのバイオリックで解毒していきます。



毎日食べるものや調味料は安心安全で良いものを取りたいと思います。

毎日毎日取る調味料は知らず知らずのうちに蓄積されてしまいますので体に優しい良いものが理想ですね。あと 1 回分しかないのでも明日は味噌汁を作りたいと思います。舐めて食べてもいいです。お湯に溶かしてスープ出して飲んでもいいし、そこへ乾燥わかめなど入れて野菜わかめスープを飲んでもいいです。お塩は入っていないので安心です。でもお魚由来の天然のお魚に含まれている塩味はあります。海のものにはやはり天然の塩味が含まれております。このおだし、すごく気に入らして、お取り寄せして取り扱いしてみようかなと思っています。

今までは私は昆布で出汁をとっていました。お正月のお雑煮の時は昆布と鰹節で作っていましたが普段は手間がかかってしまうので昆布だけでとっていました。なのでペプチド化された吸収されやすいおだしというのはすごく興味がありました。お味も良かったんで洋食和食中華、何にでも合うように思います。1 袋 3300 円になるかと思えます。また近々取り扱いしたいと思いますのでぜひ皆さん、お試ししてみてください。特典として 3000 円以上お買い上げの方に 1 袋プレゼントいたします。では少し時間がかかるかも分かりませんが楽しみにお待ちくださいね！