



おいしく食べて
健康 & ダイエット

玄米Lifeだより

奇跡のお米「女神のほほえみ」通信

平成28年度女神のほほえみが動き出す!

女神のほほえみとは、平成24年に地元豊橋で発見された、龍の瞳の突然変異で、銀色に光り輝くヒゲが特徴の奇跡のお米です。

粒は大きく、甘みともっちり感が特徴で、毎日の食卓だけでなく、「お弁当のおにぎり」にもぴったりとあって、人気を集めています。

詳細はこちらから▶



のだや
店長
ニュース



f 野田博司 検索

FaceBook はじめました。

①「女神のほほえみ」田植え体験会開催しました!!

初夏の日差しがまぶしい5月15日(日)、平成28年度「女神のほほえみ田植え体験会」を開催しました。女神のほほえみ生産者の会が主催し、女神のほほえみが大好きな一般の方、小売関係者、飲食店関係者など約160人が参加し、賑やかな雰囲気で行われ、新聞各社、中京テレビの取材などもあり、注目の高さを感じました。家族や仲間同士での参加者の笑顔が弾ける楽しい体験会となり、田植え後には、田んぼ横で女神のほほえみを使ったお弁当をみんなて頬張りました。

今年は、より多くの皆さんへ届けたい、よりたくさん食べていただけるよう、女神のほほえみ生産者の会により昨年の約10倍にあたる、約15ヘクタールを作付され、豊作を祈りつつ、秋には新米・女神のほほえみが収穫されます。収穫前の8月中旬には「田んぼ見学会」が開催予定、今からとっても楽しみです♪



②「女神の玄米食パン」販売決定!

豊橋で人気のパン屋「マムズ・ブレッド」とのコラボでついに、「女神のほほえみ」がパンになりました。玄米を土鍋で炊き、マムズブレッド自慢の食パン生地練り込んで焼き上げます!特徴の甘みやもっちり感がプラスされた、のだやオリジナル食パンです。ぜひご賞味ください。

★毎週金曜日数量限定販売(取置き)★

女神の玄米食パン 1斤/398円+税

週替わり菓子パン(1種類)も同時販売

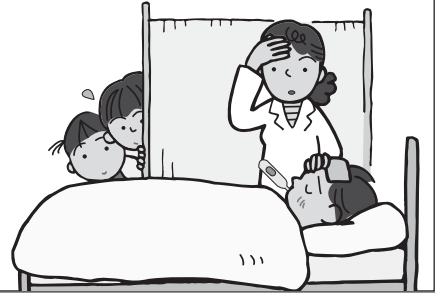
③「女神のほほえみ」が献立に!

豊橋山田三番町に東海地区初のおうち食堂、あったかキッチン「まあるいおさら」が5月26日オープン。日本の家庭にあった「あたたかな食卓」をテーマに、国産木材を使ったくつろぎのスペースで、昼・夜・休日で異なる2つの「団らんタイム」に、安心安全な食材を使った温かい食事を楽しめます。献立には「女神のほほえみ」が採用され、自慢のおかずと共に楽しめます。(時期により異なります。)



ミネラル不足が招くとされている病気と症状

ガン、糖尿病、心臓病、脳梗塞、腎臓病、動脈硬化、高血圧、高脂血症、痛風、骨粗しょう症、アレルギー、貧血、白内障、緑内障、アルツハイマー、リウマチ、不眠症、耳鳴り、便秘、老人性紫斑、脱毛、口内炎、自律神経失調症、精力減退、発育障害など



私たちはお母さんのお腹の中で、卵からヒトへと進化を遂げて誕生しました。この子宮の羊水は、海に等しいミネラルバランスの「塩水」です。この「塩水」の中でぷかぷかと浮かびながら、神秘的なイノチの進化を遂げました。大切なイノチのために、薬や効果なサプリメントに頼る前に、まずイノチの源「水」と「塩」を良質なものに変えることから、食生活を見直してみませんか？



きららの水+マザーミネラル=「血液・体液」

活きたお水と活きたお塩とミネラル、この3つで人の体液・血液・羊水にほぼ等しいミネラルバランスのお水になります。

- ・神経伝達を良くする
- ・細胞の中まで届き復活させる
- ・血液をつくる
- ・体内の汚れを出す



きららの活水器(水)

マザーミネラル(ミネラル)



高価な薬やサプリメントに頼る前に 毎日の食の習慣を見直してみませんか?

食べ物と健康は繋がっている。食べ物で病気にもなるし、逆に病気が食べ物で治ったりする。

* マザーの会案内

午前10:00~午後3:30

どなたでもお気軽に参加できます

毎月
開催中

千歳通店

- 6月29日(水)
- 7月28日(木)
- 8月26日(金)

八幡店

- 6月22日(水)
- 7月18日(月)
- 8月23日(火)

お1人20分程度で食の基本をお伝えします。試食をしながら楽しく学べる「マザーの会」で賢いお母さんになりましょう♪

こんな方に特にオススメです

- ・安全な食で子どもを育てたい。
- ・病院に行ってもいまいち良くなっていない。
- ・ずっと薬を飲んでいる。
- ・自分の健康に自信がない。
- ・減塩が体にいいと思っている。
- ・情報が多すぎて何を
選択していいかわからない。

時間などの予約やお問合せ
は各店へお気軽にどうぞ

ミネラル不足が深刻化している日本人に。

毎日の食生活に大切なミネラルを。

母なる海からのおくりもの マザーミネラル

38億年前、地球の生命は、濃密なミネラルの起源が、すべての生命において、ミネラルが必須栄養素である根拠となっているのです。ミネラルは生命の源(生命発生時の微量元素)であり、摂取し続けなければ、私たちは生きてゆくことはできません。

現代の毎日の食生活に不足しがちなミネラルがたっぷりと含まれた、母なる海からのおくりもの「マザーミネラル」をぜひお試しください。



マザーミネラル
150g袋入り
2,700円+税

Mother Mineral

知っていますか?

ミネラルの中でも体にとって重要な成分は「Mg」マグネシウムです。マザーミネラルは、私たちに必要なミネラルをバランス良く補います。

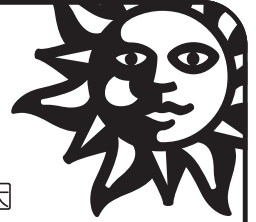
【必須ミネラル16種類】

- ◎主要ミネラル7種類 / カルシウム・マグネシウム・カリウム・リン・ナトリウム・硫黄・塩素
- ◎微量ミネラル9種類 / 亜鉛・セレン・クロム・コバルト・マンガン・鉄・銅・モリブデン・ヨウ素



～玄米・分づき米の方は特に必見～(vol.16より)

初夏～夏場のお米の保存方法



気温が20度を超えてきますと米の酸化が早くなり、味の低下や虫の原因となります。お米の保管に必要な条件は…

①気温が低く②湿気が少なく③日光が当たらない暗い所

がベストですが、初夏から夏場に家庭でこのような場所を確保することは一苦勞です。この時期はまとめて買いをせず2～3週間で食べきれる量をおすすめしていますが、私が考えるご家庭での保管のベストな方法は「チャック付の密閉容器(ジップロックの様なもの)に入れ、冷蔵庫(野菜室)で保管すること」です。

もし虫が湧いてしまったら

♡ 対処法…【凍らす】これが一番です。

お米を一度「凍らす」虫ごとでO.K。家庭の場合これが手っ取り早く、効果が高いです。やり方は、水分が入らない袋に入れ密封して24時間以上、冷凍庫で凍らせるだけです。(白米、玄米同じです)これで虫は全部死にます!実際に試し、驚きました!

虫が湧いてしまった場合に大切なのは、「繁殖させない」ことです。虫の繁殖力は、すごく速いので早めの対処が大切です!量が多くて一度に入らない場合は分けてやって下さいね。死んだ虫は、炊く前の洗米で流れますが、虫は気持ち悪いですね…。

湧かないのが一番ですが、万一の場合の対処法として覚えておいて頂けたら幸いです。

何より

虫が湧かない為の対策を…

(玄米LifeだよりVol.5より)

お米ご購入の方に

「米びつ虫除け」プレゼント!



豊川に3店舗 地元をはじめ安心安全な品質のお米を全国から

のだや 小坂井店
豊川市伊奈町前山1-15
TEL.0533-78-2750(代)

至岡崎 公園 至R1 日曜日定休
小坂井西小学校 西小坂井駅 至豊橋

営業/10:00～19:00 日曜定休
(だんご販売していません)

のだや 八幡店
豊川市八幡町西赤土61-10
TEL.0533-87-4111

至岡崎 マクドナルド 八幡店
ココカラファイン
ロッテリア 国府駅 姫街道
カーマ ケンタッキー 名鉄豊川線
至豊橋

営業/10:00～19:00 年中無休
(だんご販売は10:30～)

のだや 千歳通店
豊川市千歳通り2丁目20-1
TEL.0533-89-9255

至新城 豊川稲荷
千歳通り ガスト 豊川駅
姫街道 名鉄豊川線
サンヨネ 飯田線
木曾路 至豊橋

営業/10:00～19:00 年中無休
(だんご販売は10:30～)

鑑定士のいるお米屋さん



農林水産大臣賞 受賞店
のだや