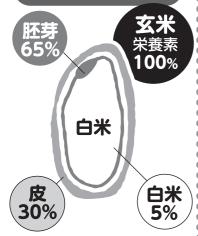


# おいしく食べて古米し「子なだよく)健康をダイエット古米し「子なだよく)



いつもありがとうございます。お米は白米で食べてはもったいない!!これが私の1番の思いです。毎日食べるご飯で健康の基礎を作ることができます。しかし美味しくないご飯を無理に食べるのは逆に身体に良くありません。また、玄米は健康に良いのですが、人によっては悪い場合もあるのです。私たちは1人1人、ご家庭に合った、美味しく、身体に良いご飯ライフをお客様といっしょに見つけるお手伝いをさせて頂きたいと願っています。

# お米の栄養価



玄米の栄養を100とすると 白米は5しかありません。95 は米ぬかとして取ってしまっ ています。もったいないで よね! 米ぬか95の内65が胚 芽、30が皮になっていてお 米の栄養の多くが胚芽に多 中しているのです。ビタミン、ミネラルは胚芽に多く、 食物繊維は皮に多く含まれ ています。

# 美肌&ダイエット

# 健康ときかり清米



# やわらか「玄米」炊飯器で炊ける玄米です

玄米の表面を精米機で少し傷を付けることにより、傷から水を 吸いやすくなるので、普通の炊飯器でも炊けるようになります。

## 栄養価⇒★★★★★

◆圧力釜ならモチモチの玄米になりますよ。



# 【分づき精米 ライト感覚の玄米食です

「玄米が体にとても良いのは分かるけどちょっと食べにくい…」 そんな方には分づき精米がおすすめです。3分(玄米に近い)~ 7分(白米に近い)までお好みの精米加減が選べるので、あなた にピッタリの健康米が自由に作れます。

栄養価⇒★★★★



## 胚芽つき「白米」米のだや1番おすすめ精米法です

お米の胚芽をできるだけ残し、でもなるべく白米に近いおいしさで!そんなギリギリの精米法でおいしさと栄養を両立します。

(8~9分づき) 栄養価⇒★★▼

◆炊きたては白米とほとんど変わりません。これなら家族全員で美味しく続けられます。







器のだや全店

# 健康

世の中減塩志向なのに…なぜ病気は減らないの?増えてるの? あなたはまだ薄味の食事を食べ続けますか?

しっかり濃い味のおいしい食事で健康になりませんか?!

# 甘~い罠

塩分を排出するカリウムを 多く含む果物や、ミネラルを 大量消費する甘いモノを 食べた時はいつもより多めに 塩分をとりましょう!!



# マザーソルト

●250g 371円 ●500g 700円 ●1kg 1.300円 ●2kg 2.200円 不購談

海の栄養たつぶりの深層海水を / 「場の小塚」にしている。 「「はい」 「「はい」 「大陽と風の力で乾燥させました。海のミネラルが <sup>なんと**70種類**もそのまま残ってます。</sup>

自律神経の働きを助け、血液と腸を キレイにし、免疫力を高める美味しくて 元気になる塩です!!

. アトピー改善

2. 便秘解消

do's to

3. 体脂肪15%減

4. 朝起きられるようになった

5. 風邪をひかなくなった

···etc まだまだいっぱい!

ーソルトの塩水を 181~2JJJ-JJ 飲みましょう!

目安 500mlの水に小さじ 山盛り1杯の塩

深層海升物

血圧を薬で下げるとガンなどの他の病気になりやすくなる!!

# 天日塩

仕上げに平釜で 加熱してあるモノが ほとんどです。加熱に よって大切なミネラ ルが失われてしま

います。

岩塩

ナトリウム以外のミ ネラルをほとんど含ま ず、日本の風土には 合わない塩です!

塩化ナトリウム99%以上 ナトリウム以外の身体に必要な ミネラルをほとんど排除してあ る。摂り続けるとミネラルバラ ンスが乱れ、健康を損なう 恐れがある。

参考文献 「血圧は薬で 下げるな!」 浜次郎(医師

塩には良い塩と 悪い塩があります!!

~1999年			2000年			2004年		
年齢	上	下	年齢	上	下	年齢	上	下
~70	160	95	~59	130	85	~64	130	85
			60~69	140	90	65~	140	90
70~	180	100	70~79	150	90	75~	140	90
			80~	160	90			

日本の基準は世界的に見ても低すぎ!

基準値を下げるとお薬を飲む人が増えて、製薬会社は大儲け!! 血圧は高めの方が長生きするというデータもあります。

**180/100**までは薬はいりません!





# 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

毎月 午前10:00~午後3:30

どなたでもお気軽に参加できます

# 開催中

- 3月29日(日)
- 4月28日(火)
- 5月29日(金

- 3月20日(金)

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♪

## こんな方に特におススメです

- ・安全な食で子どもを育てたい。
- ・病院に行っていても 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 選択していいか分からない。

時間などの予約やお問合せ は各店へお気軽にどうぞ

世界一の日本

でも」昨今の減塩志向で、深刻な健

● 風邪をひきやすい

婦人病めまい

●頭痛
●うつ

●下痢&便秘

● 貧血



減塩すると血圧を上げるホルモンが出ることもあるヨ

●だるい ●胃弱

● 屑こり & 腰痛 ☞ 低血圧&高血圧

もの忘れ 🖝しびれ

むくみ 🖝肌荒れ

●筋力低下…

# 健康常識の落とし穴

気をつけて!!



<低体温>

# 免疫力低下

がん・アトピー等 あらゆる病気を 引き寄せてしまう!

# 「塩をとると高血圧になる」のうそ?? ホント?? どっち?!

1953年 アメリカの学者

# -ネリーの実験

ネズミの実験で、人間で換算 すると、毎日200gの塩と濃い 塩水を40年間与えて、10匹 中4匹が高血圧になった!しか し、そんな異常な塩分摂取量 でも残り6匹の

血圧に変化なし!!

なぜかこの2つの 結果を元に、



イメージがひとり歩き

1960年 アメリカの学者

# ダールの論文

東北地方は高血圧症と塩分 摂取量が南日本の約2倍!!

南日本 1日平均 14g



東北地方 27.5g

人間は寒いと血圧を上げて対 応する。同じ摂取量でも血圧の 高い地域もあれば、低い地域も

あることが見逃されていた!!

アメリカの 「国民栄養調査」を もとに、男性と女性を 食塩摂取量の 少ない順に 4つのグループに 分けたら、 なんと もっとも 食塩摂取量の **多い**グループが 番長生きだった!!

1998年 イギリスの医学誌 「ランセット」論文より

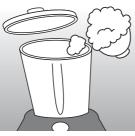
# 今年大生国の「ライス」という「家庭で簡単作ってみよう!!

日経トレンディが、2015年ヒット予測ランキングで第4位に ランクインしたのが「ライスミルク」。皆さんご存知でしょうか?

ライスミルクとは…その名の通りお米から作ったミルクで、牛乳・豆乳に続き第3のミルクと言われるヘルシーな植物性ミルクです。日本ではまだ馴染みはありませんが、欧米では低カロリー・低脂肪・ノンコレステロールで人気があるのです。また牛乳アレルギーの代替としても注目されています。







材料すべてをハンドブレン ダーかミキサーで1~2分 なめらかなピューレ状にす る。



2 目の細かいザルか布で濾す。しっかり絞ってできあがり。

※保存は冷蔵庫で2~3日以内



3 お好みで砂糖やはちみつ、 ココナッツオイルを入れた り温めてもOKです。ココア やシナモンもお好みで!

※本物のライスミルクは玄米から作られていて、ビタミン・ミネラルが豊富な美容&健康ドリンク 、なのです。朝の1杯がおすすめ!!

# 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

# な。 小坂井店 豊川市伊奈町前山1-15 TEL.0533-78-2750(代) 至岡崎 公園 プルボッカルを 西川学校 小坂井店 至豊橋

営業/10:00~19:00 日曜定休 (だんご販売していません)

# 

営業/10:00~19:00 年中無休 (だんご販売は10:30~)

# **千歲通店**

豊川市千歳通り2丁目20-1 TEL.0533-89-9255



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



お米一筋

農林水産大臣賞 受賞店

米のだやの情報満載! 本紙バックナンバーも見られます

http://come-nodaya.jp/