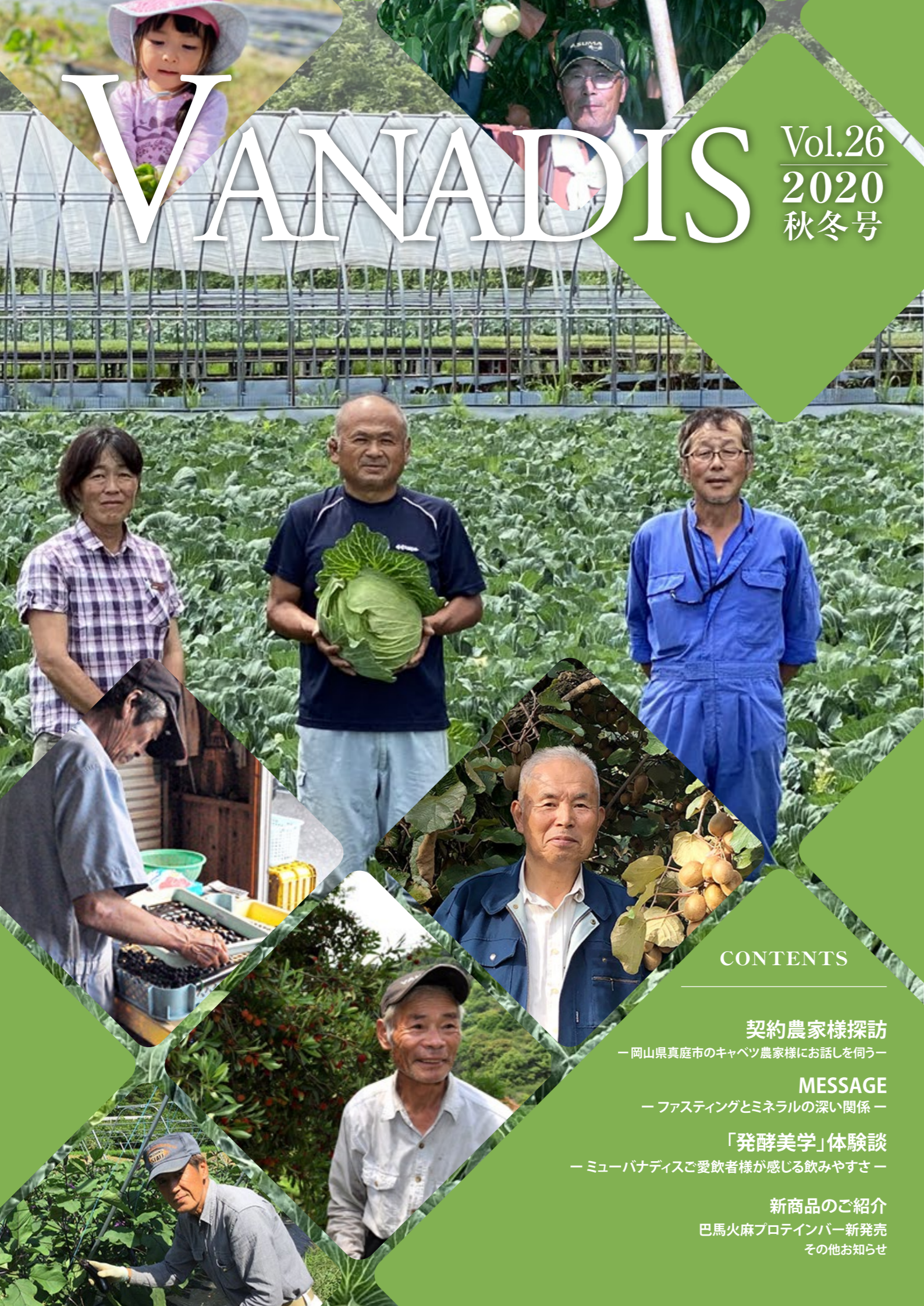


VANADIS

Vol.26
2020
秋冬号



CONTENTS

契約農家様探訪

ー岡山県真庭市のキャベツ農家様にお話しを伺うー

MESSAGE

ーファスティングとミネラルの深い関係ー

「発酵美学」体験談

ーミューバナディスご愛飲者様が感じる飲みやすさー

新商品のご紹介

巴馬火麻プロテインバー
新発売
その他お知らせ

新商品のご紹介

Hemp protein bar

巴馬火麻プロテインバー

全ての人の
食生活をサポートする
理想のプロテイン

世界五大長寿村に自生する貴重なヘンプシード「巴馬火麻ナッツ」を特殊製法で粉末化。手軽に食べられる「プロテインバー」として開発しました。
健やかな生活を送りたい方から理想のボディを目指す人まで、すべての方にオススメする
スペシャル植物性プロテインバーです。

ワイルドクラフト

スーパーフード

植物性タンパク質68%

完全植物性

グルテンフリー

ケミカルフリー

トランス脂肪酸ゼロ

ファストザイム入り

【原材料名】

ヘンププロテインパウダー、アガベシロップ、オリーブ油、玄米、ファストザイム

巴馬火麻プロテインバー

Hemp protein bar

10本入り / 定価3,800円(税抜)



新発売



プロテイン
10.5g
含有

販売終了のお知らせ

誠に勝手ではございますが、弊社商品ラインナップの以下3商品が終売する事となりましたのでご案内申し上げます。
今までご愛顧いただいた皆さま、誠にありがとうございました。



美的食膳
テンベトambaージュ

在庫がなくなり
次第販売終了



オメガポイント
巴馬火麻ナッツ20g×3袋
(ギフト用)

9月末をもって
販売終了

※巴馬火麻ナッツ150g、20g個袋
タイプについては引き続き販売
しております。



ファストザイム米(白米)
3kg・5kg

10月末をもって
販売終了

※ファストザイム米シリーズの
玄米については引き続き販売
しております。

ファストザイム アルファの デザイン変更について

平素より皆さまにご愛顧いただいているファストザイムアルファについてですが、この度ファストザイムブランド強化の為、デザインが変更となりましたので、ご案内申し上げます。
新しい仕様の商品は現在の在庫がなく次第順次切り替わってまいりますので、何卒ご理解ご了承の程お願い申し上げます。



新デザインに
リニューアル!!



株式会社 グローリー・インターナショナル

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀3-23-18 2F TEL:0422-79-1005 FAX:0422-79-1006

GLORY Inc.

Mail info@glory-web.com

Web https://glory-web.com/

発酵美学でインナーとアウターからお客様をサポートしています!

0120-195-878

受付時間:月~金
10:00~18:00



グローリー・インターナショナル



国光 美佳 (くにみつみか)

一般社団法人リンパデトックス協会専任講師。一般社団法人国際食協合理事「食学ミネラルアドバイザー講座」監修。著書『食べなきや、危険!一食卓はミネラル不足』(三五館シンジャ)『食事でかかる新型栄養失調』(三五館)月刊誌『食品と暮らしの安全』にて、低体温、睡眠障害、うつ症状、発達障害などミネラル補給による症状改善を執筆。食生活相談、講演活動を通じ、ミネラルの重要性を伝えている。

ミネラルアドバイザー講座について詳しくはこちらからアクセス

URL: https://www.shokugaku.net/mineral/



「ミネラル」とは、五大栄養素のひとつでさまざまな生理機能に作用しますが、中でも、酵素の補因子としてのミネラルの役割は特に注目すべきポイントです。私たちの生命活動のすべてに関与する、非常に重要な「酵素」ですが、活性化させるためには補因子である「ミネラル」がなくてはならない存在なのです。しかし、現代食では、食品の加工工程でミネラルが抜け落ちてしまい、ミネラル不足が深刻な問題となっています。そのため、ミネラルを含む食材(雑穀や小魚、

ファスティングとミネラルの深い関係

海藻、玄米、大豆、ナッツ類などを補うことを推進してきました。ファスティングは消化に使われる「消化酵素」を抑え「代謝酵素」を活性化はたらかせることができるため、新陳代謝や、自然治癒力、免疫力を高め、毒素を排出し有害物質の除去をいくことができます。酵素そのものはたらきを活性化する「ミネラル」と、消化酵素を抑え、代謝酵素を活性化していく「ファスティング」。

どちらも、体を細胞レベルで元気にしていく重要なアイテムといえるでしょう。酵素やミネラルを意識したファスティングで細胞まで健康になっていただきたいと思っています。

ファストザイムはどんな原料が使われているの?

契約農家様 探訪



グローリー・インターナショナルでは、ファストザイムシリーズの原料となる野菜や果物を契約農家様に作って頂いています。今回は弊社の契約農家としても野菜を作っていたらしている石井様にお話を伺いました。

—— 農業を始められてどのくらいになりますか?
18歳の時から始めてもう40年以上になります。

—— 大ベテランですね!代々農家をされていらっしゃるのでしょうか?
自分が何代目かはわかりませんが、100年以上は続いている農家ですね。農地の広さはおおよそ4ヘクタール(40000㎡)あります。

—— 主に栽培されている野菜は何ですか?
キャベツがメインですね。農作業は3人でやっています。

—— キャベツが大きいですね!
東京のスーパーでは見たことのないサイズです!どのくらいのサイズなんでしょうか?



これで2しくらいありますね。大きすぎるものは店頭には並ばないんです。主に給食センター等直接加工するような施設に納品されます。

—— 普段はどういったところに卸しているんですか?
普段は市場や青果の仲買業者さんに卸していますが、一部は御社のドリンクの材料としても使っていたいでいます。ちょっと傷が入っていた店頭に出せないような野菜も活用して頂くのでありがたいですね。もちろん!美味しさは一緒ですよ。

—— 農作業の1日の流れを聞かせていただけますか?
毎朝4時前後に起きて4時半には畑に出ます。朝一で収穫するんです。収穫が終わった後、朝食を食べに戻りますが、そのあとすぐに箱詰め作業に入ります。

—— 毎朝大変ですね!天気によって収穫できない場合もありそうですね。
キャベツの収穫はほぼ毎日行いますので、天候が悪くなりそうときは、前の日に収穫したりして調節しています。やっぱり天候の悪い日が続くとなんて困ってしまいますね。

—— キャベツを育てる上でこだわっているところはありますか?
植える品種にこだわっています。一言にキャベツと言ってもその品種は沢山あります。収穫時期なども考え

発酵美学体験談

前回よりスタートした「発酵美学体験談」のコーナー、今回はミューバナデイスをご愛飲頂いている、古田様にお話を伺いました。

—— ミューバナデイスを飲み始めたきっかけは何でしたか?
エステサロンで施術が終わった後にお水を勧めていただいたのがきっかけでしたが、そのころちょうどお水には興味を持っていました。

—— 丁度タイミングが良かったこともあるんですね。本当にお肌がきれいですが、普段から気を付けている事などはありますか?
年齢が60代後半に入ってくると、水分というののもとても大事だと感じる様になりました。

—— いつもご愛飲いただきありがとうございます。定期的に飲んでみて、身体の変化や体調の変化を感じる事はありますか?
私は血糖値が高めなのですが、飲み続けているとゆっくりと数値が落ちてきているように感じます。普段は2リットルのものを飲んでいますが、1日で2リットルを平気で飲み切れてしま

ま、結構いい飲みやすいですね。また他のお水だとお腹がタプタプに



愛知県在住 古田様

飲みやすいから続けられます

なってしまったように感じるところも、ミューバナデイスだとそういうところが無く、身体にしみこんで瑞々しくなっていく感じが感じますし、お手洗いで出る量も増えました。また、玄米やそばなどの根菜だけをとてもそれだけでは便通改善にはならず、沢山の水分も摂る必要があるんですが、そんなときミューバナデイスだと苦が無く沢山の水分を取ることが出来ますし、腸の中を掃除できてスッキリ出すことも出来ますね。

—— うれしいお声をお聞かせいただき、ありがとうございます。最後にミューバナデイスに興味をお持ちの皆さまにメッセージをお願いします。

お水は、サプリメントなどに比べて身体にとって基本となるものであり、大事なものだと思います。飲んでみると実感として代謝が良くなったと感じますし、生活習慣病や血糖値の高さといった点でも代謝をあげることは有効だと感じています。みなさんの不調のお悩みや体調を整えるお助けになると思います。



ながら、皆さまに喜んで食べていただけるように、品種にはこだわっています。蒜山地域の土壌は安山岩の風化したものに火山灰が混じったいわゆる「黒ボク」と呼ばれる土地なんです。酸性が強くて作物の栽培には不向きな土地なんです。ですがこの土地の夏期冷涼な気候と軽しいう土という自然条件がキャベツの通年栽培に適しているんです。

—— 最後にドリンクを飲んでいらっしゃるお客様にメッセージを頂けますでしょうか。
やっぱり健康が第一ですね。ウチのキャベツをドリンクの原料としても使っていたらいいなと思います。野菜のパワーで元気になってほしいです。

グローリー・インターナショナルは、発酵美学とデトックスをコンセプトとし、素材になるべく手を加えず、天然の状態でお届けできるような商品開発を心がけています。例えば、栽培された野菜は、お客様へお届けしたり、ファストザイムの原材料となります。商品に使用しなかった部分は捨てずに発酵させ、野菜を栽培するための肥料として、畑に戻します。こうして、私たちの開発する商品はすべて循環させています。