

# 発酵美学<sup>®</sup>

[はっこうびがく]

2021  
Spring | Vol. 27



## CONTENTS

Instagram Photos Pick Up

GLORY Int'l スタッフブログ

—ファストザイムイオがリニューアルいたしました—

## MESSAGE

—炎症を抑制する脂質と腸—

GLORY Int'l からのお知らせ

GLORY Int'l からのお知らせ

### New Item

## 多くのご要望にお応えして復活!!

2020年6月に販売が終了となりました「ミューバナディス スパークリング」ですが、多くの皆さまのご要望を受けまして、“数量限定”での製造販売となることとなりました!

ミューバナディススパークリングはミューバナディスのよさはそのままに、強炭酸をプラスしています。

ミネラル分が多いと充填時に炭酸がうまく溶け切らないため、市販されている炭酸水は純水(ミネラル分を除去しているもの)に炭酸を溶かしているものが多いですが、MVスパークリングは協力工場の努力の元、ミネラル分そのまま最大限の炭酸をプラス!

**毎年4月に数量限定製造**となります。

こだわりの詰まったスパークリングウォーターを是非お求めください。

※在庫が無くなり次第その年の販売は終了となります。

※発売は4月中旬からを予定しています。メールでのご案内の他、ホームページやWEB注文サイトでも随時ご案内いたします。



## 販売終了のお知らせ

発売以来ご愛顧いただいております以下の商品につきまして、2021年1月末をもちまして販売終了となりました。

### 【対象商品】

- ・ファストザイムエナジー10ml30包入および10mlバラ
- ・ファストザイムイオ10ml30包および10mlバラ
- ・ファストザイムスリム10ml30包および10mlバラ

今までご愛顧いただいた皆様、誠にありがとうございました。

※上記3商品の720mlの  
ピンタイプとファストザイム  
プラスの10ml30包は引き続き  
販売をいたしますので、  
ご安心ください。



## 国際食学協会との業務提携のお知らせ

この度、「株式会社グローリー・インターナショナル」と「一般社団法人 国際食学協会」が業務提携する運びとなりましたことをご報告致します。

健康的でより良い生活を送るうえで「良い食材(商品)」だけでは十分とは言えません。私たちは、「良い食材(商品)」と「良い商品を扱う知識」の2つが揃う事が重要だと考えます。今後は、この2つの方面から皆様の生活を変革する“商品”と“知識”をご提供してまいります。

### 一般社団法人 国際食学協会

【住所】〒167-0042 東京都杉並区西荻北2-28-1  
【TEL】0120-490-063  
【FAX】03-6276-7893  
【MAIL】info@shokugaku.net  
【WEB】https://www.shokugaku.net/



各種講座については  
こちらをチェック!



GLORY Int'l

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3-23-182F TEL:0422-79-1005 FAX:0422-79-1006

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



# ファストタイムイオがリニューアルいたしました!

**工** クオールとは、大豆イソフラボンが代謝する時にできる成分で、イソフラボンにより女性ホルモンに似た働きをするエストロゲンの効果が期待できると言われています。またプエラリアミリフィカとは違い、増えすぎたエストロゲンを抑制する働きもある

**新成分**  
女性ホルモンの調整役!  
「エクオール乳酸菌」

**プ** エラリアミリフィカについては、以前よりアンチエイジング成分として配合していましたが、過剰摂取については注意が必要でした。弊社の配合は摂取限度より少ないので問題や心配はありませんが、妊娠中や授乳中の方などには念のため飲用を控えることをおすすめしております。

**旧成分**  
美肌などのアンチエイジング成分  
「プエラリアミリフィカ」

**女** 性に嬉しい成分を多く配合しているファストタイムイオですが、この度、成分の一部を変更しリニューアルいたしました。  
従来の「プエラリアミリフィカ」から、より幅広いお客様にお飲みいただける「エクオール乳酸菌」に変更となります。



**商** 品の切り替えは2月中旬〜3月中旬からとなります。  
※ご注文状況により前後する場合がございますので、ご了承ください。  
※現行の在庫が無くなり次第、順次切り替えとなります。先に新処方品のご注文を承ることはできませんので、予めご了承くださいませ。

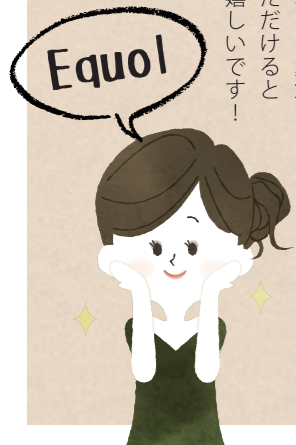
ので、妊娠中や授乳中の方にも安心してお飲みいただけるようになりました! さらに12種類の乳酸菌を加えているので、より吸収されやすい腸内環境へ導いてくれます。

**処** 方の変更に伴いJANコードも変更となります。  
現JANコード: 4560249841032  
新JANコード: 4560249841278

どちらの商品か確認したい場合は、右記のJANコードか、裏面の原材料表記に「プエラリアミリフィカ」記載の有無をご確認いただけます。

**そ** の他の成分に変更はなく、味も変わりませんので、ご安心ください。

これからもよりお客様に満足していただけの商品を目指して、尽力してまいりますので、今後もファストタイムイオをご愛顧いただけると嬉しいです!



## MESSAGE



地曳 直子 (じびきなおこ)

一般社団法人日本リポニュートリション協会代表理事  
一般社団法人国際食学協会理事  
一般社団法人日本オイル美容協会理事  
一般社団法人インナーダイエット協会顧問  
家族の病気をきっかけに分子栄養学を学ぶ中で、脂質が多くの疾患に関わる事を知り、以後セミナーや料理教室を通して脂質栄養の重要性を広める活動をしている。

脂質栄養講座について詳しくはこちらからアクセス

URL: <http://www.shokugaku.net/oil/>



### 炎症を制御する 脂質と腸

近年、多くの病気が慢性炎症によるものと言われるようになりました。そう聞くと「炎症」は悪いものだと思われるかもしれませんが、実は炎症自体は非常に重要な生体防御機能なのです。  
炎症を起こして敵と戦い、戦い終わったら速やかに炎症を終わらせる事で恒常性を維持しています。  
問題なのは「終わらせる」力が弱く、炎症が慢性化する事。敵だけでなく自分自身まで傷つけ、様々な病気のリスクが高まります。大切なのは、炎症と抗炎症のバランス。

このバランスの鍵を握っているのが脂質です。  
必須脂肪酸のω6からは炎症促進作用、ω3からは抗炎症・炎症収束作用のある物質をつくり出すため、ω6とω3のバランスを整えることが炎症コントロールの要です。どちらも必須脂肪酸なので、食べるバランスを整えれば必ずと体内バランスも整います。  
ω6:ω3=11~14:1を心がけましょう。また腸内環境の悪化も炎症の原因となります。腸の炎症を抑えるにはファスティングがお勧めです。善玉菌を優位にし、腸内環境を整えます。脂肪酸と腸内細菌のバランスを整え、炎症を上手にコントロール出来る体をつくりましょう。

## GLORY ITEM CHECK

(バーマヒマ)  
**巴馬火麻ナッツ**  
150g / 20g  
定価: 1,800円(税抜) / 300円(税抜)

必須脂肪酸ω6とω3がベストバランスで含まれている完全自生のスーパーフード。炎症が気になる方にもオススメです。



オススメ商品はコレ!



Photos Pick Up

na.m.116



仕事の合間にある日のランチ♪  
黒パンに、刻んだハムと麻の実、マスタード、マヨネーズ、塩こしょうでサンドイッチ☆  
これとお味噌汁。うまし♪  
<https://www.instagram.com/p/B053hVylw7sulSobzK9eEIDj08tGWdMnzgpyVw0/>

kikue.nishikura



#もりのとうふやさんの極上のおからと玄米粉でさらに今回は火麻ナッツ、タイガーナッツフラワー、くるみ、アーモンドなどのスーパーフードを贅沢に加えました♡  
<https://www.instagram.com/p/BuYCMJTgoio/>

na.m.116



残り物でヘルシーな晩ごはん♪  
火麻ナッツのサラダお蕎麦  
ぎんぎんに冷やしたお蕎麦に、オリーブオイル、天日塩、みょうが、麻ナッツ、海苔でシンプルな味付けにしました。  
<https://www.instagram.com/p/B03Mx0Cllk0NEW0ZlPWUeAmXa0c00iYn6x7U0/>

yoga.miishanti



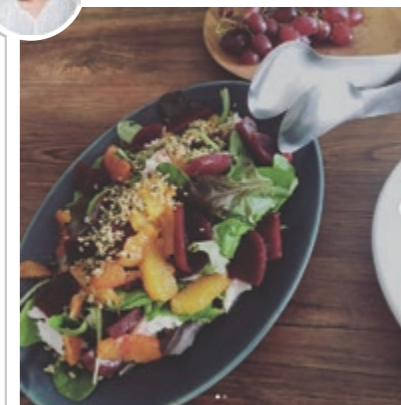
自家製ひっしーのつけ丼♡  
いつもの玄米粥にいろんなものをもりもりのつけ盛り  
混ぜ混ぜしていただきます♡  
<https://www.instagram.com/p/BwtlKHKnPT6/>

kikue.nishikura



私の朝食。  
バナナとベリー系の豆乳スムージー  
<トッピング>  
りんご、イチゴ、甘夏、火麻ナッツ  
[https://www.instagram.com/p/BtR0Zw\\_nLab/](https://www.instagram.com/p/BtR0Zw_nLab/)

miyamaemaki



#サラダランチ  
試作をかねて軽く。  
#美善サラダ #美味しいオイル #podor #centonze  
#organic #火麻ナッツ #グローリーインターナショナル  
<https://www.instagram.com/p/BiqPdztlehq/>

### 栄養価がベストバランスのスーパーフード

「火麻ナッツ」とは、ヘンプシード(麻の実)のことを指します。世界五大長寿村として知られる中国巴马地区に自生する火麻ナッツを真空パックでそのまま閉じ込めた商品です。良質な植物性のたんぱく質を含んでいる他、ミネラル、アミノ酸等様々な栄養素を豊富に含むまさにスーパーフード。普段の食事の栄養バランスを整えたい方、お肌の荒れや炎症が気になる方、貧血気味の方や、トレーニングをした後に摂取する「食べるプロテイン」としてもオススメです!

