

# 発酵美学®

【はっこうびがく】

2021 | Autumn | Vol.29



おうちで  
ほっこり時間を

## CONTENTS

商品発送の様子を拝見!  
委託倉庫様探訪

GLORY Int'l スタッフブログ

— 発芽玄米コーヒー「美玄雪」レシピのご案内 —

## MESSAGE

— 胃腸活のすすめ —

GLORY Int'l からのお知らせ

## GLORY Int'l からのお知らせ

### ファストザイムキャンディー発売のお知らせ!

9月下旬発売予定

弊社は10年以上国内でファスティングを啓蒙していく中で、ファスティングにチャレンジされた皆様から「口さみしい」「頭痛がする」という2つの声をよくいただいていた。そこで、この2つの声にお応えしつつも、普段の生活の中でも美味しく召し上がっていただける商品として「ファストザイムキャンディー」が誕生致しました!!

ファストザイムキャンディーは、70種類以上の原料を3年半熟成発酵させた植物性乳酸菌発酵エキスに、ミネラル豊富な西表島産の黒糖、還元力の高い竹焼き塩を加えたキャンディーです。普段の生活で食べていただく事で、発酵エキスとオリゴ糖による腸内環境の改善と、不足しがちなミネラルの補給が期待できるだけでなく、ファスティング中の「口さみしい」「頭痛がする」というお悩み解決をサポートしてくれるスペシャルキャンディーです。しかも、今回商品開発するにあたり、水あめは一切使わずに固形化させることに成功! カラダにいいものしかはっていないファストザイムキャンディーで、食生活見直しの一歩を踏み出してみたいかたがたが、ぜひお試しください。

ケミカルフリー プレバイオティクス  
水あめ不使用 ファスティング中にも

ファストザイムキャンディー  
4g×15粒入  
500円(税込540円)



### ファストザイム50mlボトル発売のお知らせ!

植物性乳酸菌発酵飲料「ファストザイムシリーズ」に新たにお試し用50mlボトルが2021年7月7日より発売となりました!  
ラインナップは「プレミアム」「イオ」「エナジー」「スリム」の4商品。1日20~30mlを飲んでいただきたいので1本で2日分ぐらいのサイズ感となります。更にイオ、エナジー、スリムがそれぞれ1本ずつ入った3本セットはギフトボックス入りです。今まで気になっていたけど、飲み切れるか不安だし、金額的にも抵抗がある・・・という方でも試していただきやすくなっている上、持ち運びやすいサイズとなっていますので、職場や外出先での飲用にもピッタリです。新しい味のお試しや外出用に、また親しい方へのギフトにいかがでしょうか。

ファストザイム プレミアム 50ml 1,200円(税込1,296円)  
ファストザイム イオ 50ml 750円(税込810円)  
ファストザイム エナジー 50ml 750円(税込810円)  
ファストザイム スリム 50ml 750円(税込810円)  
ファストザイム エナジー・イオ・スリム50ml(3本セット) 2,100円(税込2,268円)



エナジー・イオ・スリム50ml  
ギフトボックス入り 3本セット

GLORY Int'l  
スタッフブログ

おうちで「ゆったり時間」のススメ  
発芽玄米コーヒー「美玄雪」レシピのご案内



美玄雪のソイラテ

美玄雪..... 3~6g (スプーン1~2杯)  
豆乳..... 200ml  
メープルシロップ..... お好み

美玄雪と豆乳をミキサーに入れて攪拌、  
覗いてみてダマがなくなったら完成です。  
甘みが欲しい方はメープルシロップをお  
好みでイン!メープルの風味がコクを出  
してくれます。  
残暑厳しいこの時期にひんやりと冷たい  
ラテでリラックス。

美玄雪の寒天ゼリー

美玄雪..... 10~20g (大さじ1~2杯)  
水..... 250ml  
アガベシロップorハチミツ... 大さじ1~2杯  
粉寒天... 約2g (商品に合わせた分量)  
甘酒原液..... お好み

美玄雪と水、甘味料を鍋に入れて火にか  
け、美玄雪が溶けるまでしっかり混ぜ合わ  
せます。ダマが無くなった粉寒天を加  
え、沸騰させた状態で1~2分攪拌。混ぜ  
合わせたものを器に入れて冷蔵庫で固  
めます。  
固まったものにお好みで甘酒原液を  
かけて完成。



**古** 来より自然のものを黒く焼い  
て丸ごと食する「黒焼き」用法  
は日本でも行われてきました。  
その中でも黒焼きした玄米は漢方  
の「玄神」とも呼ばれ様々な病気を  
改善する妙薬として用いられてき  
ました。  
弊社の「美玄雪」は米作りの匠が  
育てたこだわりの玄米を発芽させ  
た後、焙煎職人が長時間かけてじっ  
くり焙煎する独自製法で仕上げ、栄  
養価・デトックス作用をアップさ  
せた究極の玄米コーヒーです。  
おうちで過ごすことが多いこの頃  
ですが、リラックス成分のギャバと  
デトックス成分としても知られる

発芽玄米コーヒー 美玄雪  
120g  
定価:2,000円(税込2,160円)

無農薬で育てた発芽玄米を  
焙煎、微粉末にした「飲むお  
米」。  
ノンカフェインで日々の飲用  
はもちろん、ファスティング  
前後の飲用や美陽になりたい  
方にもおススメ。



フィチン酸を豊富に含む美玄雪で  
ゆったりおうち時間を過ごして  
みませんか?



弊社の商品を管理していただいているスタッフ様。(左から)田嶋様、加藤様、村松様

商品発送の様子を拝見!

委託倉庫様  
探訪



今回は、弊社の商品発送を代行頂いて  
いる、丸市倉庫株式会社様の配送スタッ  
フのお二人「田嶋様」「加藤様」にお話  
しを伺いました。  
——日々弊社の商品を発送して頂  
いておられますが、普段発送する際は  
どのような流れで作業されているの  
でしょうか?  
【田嶋様】まず、グローリー様から  
その日の出荷依頼を受け取ります。  
それを元に出荷に必要な帳票類(納  
品書、送り状、現場で使用する出荷  
指示書)を印刷し、それぞれを突き  
合わせてチェックしたのち現場に

持っていきます。  
次にリストを元に必要となる商品を  
出庫します。そして梱包の準備が  
整ったら、それぞれのお客様のご注  
文に合わせて箱詰めしていきます。  
作業後は別のスタッフが箱詰めした  
商品に間違いが無いか検品を行い、  
出荷します。出荷完了後は出荷完了  
のお知らせをグローリーさんにお送  
りする、という流れです。

——物流のプロフェッショナルと  
して普段から気を付けていることは  
ございますでしょうか?  
【加藤様】破損したりしないよう荷  
物の扱いに気を付けるのは当然です  
が、その上でお客様に荷物を良い形  
で受け取っていただく事を第一に考  
えています。お客様にも安心して、  
なおかつ開封した際に喜んで受け  
取っていただけるような梱包を心が  
けていますし、物流の中で荷物は  
様々な状況に晒されるので、そのよ  
うな中でも中の商品にキズが付か  
ないように梱包することにも気を配  
っています。

【田嶋様】私は無理やり詰め合わせ  
をしない事を意識しています。個口  
数を減らすことも大事ですが、それ  
よりも商品がゆがんだり、つぶれ  
たり、ましてや破損したりすることに  
なってしまつては意味がないので、  
受け取る方が喜んでいただけるよう  
な梱包を心がけています。

——梱包をしていて、他との違い  
を感じる事はありますか?  
【加藤様】グローリー様は商品に合  
わせて多くの種類の梱包資材を用意



梱包作業の様子。毎日弊社にご注文頂いた沢山の商品発送を行っていただいています。

最後に受け取られるお客様へ  
メッセージをお願い致します。  
【田嶋様】私たちは常に間違いが無  
く、お客様に喜んでいただけるよう  
な梱包を心がけています。今後も  
しっかりと商品をお届けできるよう  
に頑張っていきますので、これから  
もよろしくお願ひ致します。



グローリーのこだわりが詰まったファストタイムシリーズ専用のダンボール、  
900mlと720mlのビンがキレイに収まるように設計されている。

MESSAGE



坂井 美穂

国際中医薬膳師  
東京健康科学専門学校 非常勤講師  
国際食学協会 特別講師  
麻布十番でフレンチ薬膳を主宰。身体の内から溢れる  
美しさや健康を追求した様々なサービスを展開。料理  
教室やレストランイベント、レシピ提供・商品開発に携  
わる。  
薬膳の資格、フレンチ薬膳通信講座や、フレンチ薬膳  
の料理教室を開催できるカリキュラムもスタート。

フレンチ薬膳食学講座  
について詳しくは  
こちらからアクセス



URL: <https://www.shokugaku.net/french-yakuzen/>

胃腸活のすすめ

生命体のはじまりは腸だけで出来て  
いました。口と腸、肛門のみの一本  
の管状の生物で腸が神経伝達を行っ  
ていたと言われてます。やがて脳  
ができ、その役割が脳へ移行しまし  
たがセロトニンやドーパミンなどの  
神経伝達物質が腸にもあるのはその  
為です。  
私が専門とする中医学は、体全体を  
通して診る医学なので腸だけを診る  
ことはしません。私たちが腸活を考  
える時は、口から腸、肛門まで抜け  
る一本の管としてみています。腸  
活は飲食物を口に入れた瞬間から始  
まっているのです。  
口でよく噛んでしっかりと唾液を出  
し、胃で消化したものを小腸へ降ろ

消化を助ける食材

- |         |       |
|---------|-------|
| 麹       | 柚子    |
| オクラ     | パパイア  |
| カブ      | 酢     |
| コリアンダー  | フェネル  |
| 生大根     | カルダモン |
| パセリ     | 桃     |
| キウイフルーツ | 生姜    |
| グアバ     | など... |
| すだち     |       |
| ネーブル    |       |

し、大腸へ、そして排出。そこまで  
が中医学における腸活ですので私は  
あえて胃腸活と呼んでいます。  
ですから、腸内環境を整える前に胃  
での消化活動が弱ければ腸へ行く前  
にすでにうまくいっていません。ま  
ずは消化力をつけることが何より大  
切になります。  
冷たい飲食や暴飲暴食をしないだけ  
でも随分違います。酷使した胃を  
休ませるために短期間のファステイ  
ングや消化を助ける食材をうまく取  
り入れることでより意識した胃腸活  
を試みてはいかがでしょうか。