

発酵美学[®]

[はっこうびがく]

2021 | Vol.30
Winter



樽の中で
ゆっくり
じっくり

CONTENTS

実はよく知らなかったカモ...発酵ってなに?

GLORY Int'l スタッフブログ

— サステナブルな肥料「フィットザイム」を
ご存じですか? —

MESSAGE

— 食べたものが身体をつくる —

GLORY Int'l からのお知らせ

GLORY Int'l からのお知らせ

フィットザイムトマト発売のお知らせ!

弊社の植物性乳酸菌発酵飲料「ファストザイム」。その製造過程から出る残渣をさらに6ヶ月以上熟成発酵させて生まれた植物用の活性液「フィットザイム」を使用し、育て上げたミニトマト「フィットザイムトマト」が発売となります。

2021年11月下旬から2月末までの数量限定販売を予定しています。糖度は8以上、リコピンが通常のミニトマトの2倍、GABAは1.7倍と非常に栄養価が高いミニトマトです。毎日3~5個のミニトマトを食べる事で様々な効果が期待できるとされています。新しい健康習慣、始めてみませんか?



JAPAN AQUA AWORD受賞のお知らせ

弊社の人気商品「ミューバナディスシリーズ」が、一般社団法人日本アクアソムリエ協会主催の「JAPAN AQUA AWARDS」でゴールド賞を受賞しました。

この賞は、日本全国のアクアソムリエを中心に予備審査を実施、さらにアクアソムリエマスター、有識者で構成された審査員による本審査を経て「JAPAN AQUA AWARDS」の賞を決定する日本初の認証制度です。「原水の評価」「官能検査」「商品としての評価」の3つを審査し、良い水であると評価していただきました。今回の受賞を励みに、今後も良い商品をお届けできるようスタッフ一同努力してまいります。



ファスティングセット リニューアルのお知らせ!

弊社の大人気セット商品「ファスティングセット」がリニューアルとなりました。お値段はそのままで、よりバラエティーが豊富な内容となっております。年末年始にかけて食べ過ぎてしまうこの時期だからこそ、一度胃腸を休ませて身体をリセットしてみませんか?

ファストザイム プレミアム ファスティングセット

ファストザイム プレミアム 900ml×1本、ミューバナディス2L×3本、酵素玄米 黒テンペ粥 250g×9袋、美顔茶 美パーニング2g×3包、ファストビューティーバー×1本、プロテインバー×1本、ファストザイムキャンディー15粒入×1袋
定価: 25,000円 (税込27,000円)

これだけで
すぐに
始められる!

ファストザイム プラス ファスティングセット

ファストザイム プラス 900ml×1本、ミューバナディス2L×3本、酵素玄米 黒テンペ粥 250g×9袋、美顔茶 美パーニング2g×3包、ファストビューティーバー×1本、プロテインバー×1本、ファストザイムキャンディー15粒入×1袋
定価: 21,000円 (税込22,680円)



ファストチョコザイム 12月15日より期間限定で販売致します。

本年もファストチョコザイムの販売が開始となります。販売期間は12月中旬~3月中旬までとなり、在庫がなくなり次第終了となります。

数に限りがございますので、お早めにご予約下さい。乳化剤、保存料、人工甘味料、香料などすべて不使用で作られたローチョコレートにファストザイムの発酵ペーストがそのまま封じ込められた「ファストチョコザイム」の奥深い味わいを是非ご賞味ください。



ファストチョコザイム
5個入 (アソート)
定価: 3,600円 (税込3,888円)



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

GLORY Int'l

Mail info@glory-web.com

Web

https://glory-web.com/



グローリー・インターナショナル

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 10:00~17:00

実はよく知らなかったカモ...

発酵って

なに？



私たちの身の回りには沢山の発酵食品があります。ワインやチーズ、味噌や醤油、漬物や鰹節などその形は実に様々。ひと口に「発酵」と言っても、どのようなメカニズムで食材が変化するのか、分からない方も多いのではないのでしょうか。今回はこの「発酵」についてご紹介していきます。

運び出して硬く乾燥させる役割を果たします。このように、微生物が食材を様々な状態に変化させることが「発酵」なのです。

発酵と腐敗は同じ？

発酵とは、微生物が作り出す酵素が触媒となって媒体（食材）を分解したり合成したりする作用を指します。この発酵に係わる酵素を作り出すのは、「カビ類」「酵母類」「細菌類」の三つの微生物が関係しており、作用する微生物によって出来る発酵食品も違ってきます。

例えば酵母という微生物はブドウ糖があると体内の酵素によってアルコールに変え、この副産物を外に排出します。日本独特の保存食である鰹節は付着させる麹カビがカツオの内部まで菌糸を延ばし、水分を外に

微生物の種類と発酵食品

微生物	発酵食品
カビ類(糸状菌類)	味噌、醤油、鰹節、テンペ、豆腐よう、チーズ(カマンベール、ロックフォール)
酵母類	パン類、アルコール類
細菌類	納豆、酢、ヨーグルト、漬物、アンチョビ、チーズ(チェダー、ゴーダ、カッテージ等)



イチゴの樽の様子。イチゴと黒糖が何層にも重ねて入れられ浸透圧でエキスが抽出される。

―ファストザイムの発酵エキス
弊社のファストザイムシリーズは植物性乳酸菌と酵母菌を使用し、70種類以上の作物を約3年半熟成発酵させた発酵液を使用して出来ています。このエキスに使用される野菜と果物はそれぞれ旬の時期が異なります。そのため、これらの原料はすべて個々の樽で処理されます。樽では、作物と黒糖を何層にも重ねて入れ、浸透圧を利用してエキスを抽出。そのエキスに多種属の植物性乳酸菌と酵母菌を加える事で発酵が

さて、発酵と腐敗の違いは実にあいまいです。この二つの違いはただ人間にとって有益であるという点だけです。食べてみて安全か、美味しいかがこの二つを分けます。人類によって微生物が発見されるのは17世紀に顕微鏡が発見されてからの事。それまでは、発酵の詳しいメカニズムはほとんど分かっていませんでした。そういつた意味では現在の数ある発酵食品は先人の蓄積された経験と知識の結晶であるとも言えますね。



抽出されたエキスを発酵させている様子。温度、湿度共に徹底管理された部屋で熟成発酵させていきます。

行われます。ちなみに植物性乳酸菌とは植物から分離された乳酸菌の総称です。

動物から分離された乳酸菌は完全栄養食と言われるミルク(乳)で育つのにに対し、植物性乳酸菌は、植物にわずかに含まれる糖類を食べて育ち、塩分が高く酸性が強い厳しい環境を生き抜いているものが多いので、それが影響してか熱や消化液等の過酷な環境を潜り抜け、生きて腸に届く可能性が高いとされています。酵母などの微生物と共存できるのも動物性乳酸菌と違うところ。

動物性乳酸菌により作られた発酵食品にはチーズ、ヨーグルトがあるのに対し、植物性乳酸菌により作られた発酵食品は、味噌、醤油、漬物、甘酒などが見られます。なんだから、植物性乳酸菌で作られた食品の方が日本人にはなじみがありますね。

発酵食品の歴史

世界的な歴史で見ると人類が発酵食品を食べ始めた最古の痕跡はコーカサス地方のワインとされ、約8000年前には存在していたと考えられ

GLORY ITEM CHECK

ファストザイム シータ
2g×30包
定価:15,000円(税込16,200円)

80種類以上の作物を3年半熟成発酵させて作った植物性乳酸菌発酵ペーストを熟成樽からそのまま閉じ込めた健康食品。



ます。また、山羊や羊の家畜化は10000年以上前から始まっているため、比較的簡単に出来るヨーグルトもその頃には存在していたと考えられています。さて、日本では奈良時代の木簡に瓜の塩漬けが記録されているのが最古の記録とされ、平安時代には酢漬けや粕漬けなど様々な漬物の記述が見られると言います。時は進み現在では日本は世界でも類を見ない発酵大国となりました。発酵食品が多い中国と比べてもその数はダントツだそうで、日本の発酵文化の奥深さを感じてしまいます。

サステナブルな肥料「フィットザイム」をご存じですか？

GLORY Int'l スタッフブログ

弊社のメイン商品であるファストザイムは70種類以上の作物をそれぞれ旬の時期に収穫し、別々の樽で熟成発酵させています。長期熟成発酵させるので最後は作物が原型をとどめないくらいドロドロになるのですが、ファストザイムはドリンクなので、その上澄みを使用します。そして、ドリンクに使用しない残りかす(残渣)をさらに発酵させてつくるのが植物活性エキス「フィットザイム」です。そんな過程を経て作られたフィットザイムは最高の酵素肥料！この肥料をまた契約農家さんに使用していただくことで、栄養満点の作物が育ち、良質なファストザイムができあがるというサステナブル(持続可能)な仕組みとなっています。またフィットザイムはファストザイム米と黒米にも使用しています。香川県の松永さんの手で、長年この酵素農法によって育てられた玄米は、栄養満点なのはもちろんのこと、食味検査でも最高評価のAを獲得。美味しさにも自信があります。

どの原料にもファストザイムやファストザイム米を使っています。あげればキリがないですが、その元を辿っていくとフィットザイムに繋がってくるので、この機会にご紹介させていただきます。グロリー・インターナショナルでは原料や肥料までこだわり、「発酵」が持つ力を現代人の美と健康に生かす「発酵美学」をコンセプトに、これからも商品開発に取り組んでまいります。

GLORY ITEM CHECK

ファストザイム米
1kg 定価:1,080円(税込1,080円)
5kg 定価:4,500円(税込4,860円)

米作りの匠が土にこだわり、20年以上続く無農薬栽培を行っている土地で、手間暇を惜しまず育てた玄米です。



フィットザイム (植物活性)
300ml
定価:3,000円(税込3,300円)

ファストザイムの製造過程で出る残渣をさらに6ヶ月以上熟成発酵させて生まれた植物用の活性液。



MESSAGE



宮前 真樹

16歳でアイドルグループとしてデビュー、体調不良をきっかけに食について興味を持つ。30歳で芸能界を引退後は、店舗プロデューサーやレシピ考案など、料理研究家として活動。
最新情報・2021年6月6日ギルトフリーローラーケーキ「maqbon・マキュボン」スタート。
小麦粉・米粉・バター・油・豆乳・白砂糖不使用。
毎月6の付く日に渋谷西武地下食品フロアで数量限定販売中。

宮前真樹さんの
オフィシャルブログは
こちらからアクセス



URL: <https://ameblo.jp/makibotchi0116/>

食べたものが 身体を作る

初めて「自分の身体と向き合う」という経験をしたのは、24歳の頃です。16歳から芸能界で働いていた私は、二十代前半ですでに身体は疲れ切っていて、精神的にも疲弊し、原因不明の肌荒れに悩まされていました。どんなに治療をしても、薬を飲んでも、良くなる事はなく、肌荒れを化粧で隠し、そしてそれがまた肌に負荷をかける悪化し、さらに精神的に落ち込むという事を繰り返していました。食や健康に対して何も知識が無い中でも「何か一度リセットをしなければいけない」という感覚だけが漠然と頭の中にあり、調べていく中で「断食施設」に出会い、初めての断食・ファastingを経験したことが、私のその後の人生を変えることになりました。初めてのファasting経験は、体重

が落ちるだけでなく、五感が冴え、風が運ぶ草木の匂いや枝が擦れるて落ちた木の実の音まで耳に届き、体の中に新しい空気を取り込んだような、深く呼吸が出来たような、とにかく清々しい感覚がした事を今でも鮮明に記憶しています。そして何より嬉しかったのは、肌がきれいになった事。この経験から「食べる事・食べない事」そして「何を選ぶべきか」という「食」について深く興味を持ち学び現在に至ります。食べたものが身体を作る。本当にその通りで、食べたもの以外では身体は作られないのです。どんなことでも同じですが、気づいた時がスタートラインです。日々の積み重ねは必ず自分自身に戻ってきます。毎日のことだからこそ、諦めずに出来ることを少しずつ実践していけば、少し先の未来から変えて行くことが出来るはずですよ。「食」を楽しみながら、自分自身と周りの人を豊かに出来たら幸せですね。