

発酵美学®

[はっこうびがく]

2022 | Summer | Vol. 32



CONTENTS

ファストザイム製造工場ってどんなところ!?
ファストザイム仕込み工場訪問記

GLORY Int'l スタッフブログ
— ファストザイムの飲み方の確認とアレンジ方法 —

MESSAGE
— ファスティングとミネラルの深い関係 —

循環システムについて
GLORY Int'l からのお知らせ

ファストザイムを中心にした

循環システム

GloryInt'lは「循環」を大切にしています。中面でも少しでてきましたが、**酵素農法**がその一つ。

ファストザイムの製造過程で出る残渣をさらに発酵させ、発酵肥料フィットザイムを製造。そのフィットザイムで契約農家さんたちは野菜や果物を育てています。

今ではSDGsとよく言われる無駄のない、循環型の仕組みを2009年のファストザイム発売以来ずっと続けています。また、ファストザイムシリーズにとどまらず、弊社は発酵やデトックスをコンセプトに多くの商品を循環させ作っています。



私たち グローリー・インターナショナルが考える「発酵美学」とは?!

負担をかけず
良質なものを吸収 × 体内の毒素を
排出(デトックス)

日本古来の「発酵技術」と、
自然に宿る「酵素」から生み
出されるチカラを進化

年齢を重ねると急激に肌やカラダの変化を感じる時がありますよね? 大人の美しさを保つために日々のケアや生活習慣を見直していく必要があります。

美しさはカラダの内側から湧き上がってくる魅力です! 私達はいいものを取り入れながら、出せるカラダを考えています。健やかで魅力的な美しさは1日で叶えることはできません。毎日の補給と浄化を考え、私達本来が持っているチカラを高め、代謝しやすいカラダ作り。そのお手伝いのできる商品の開発を心掛けています!

News 1

新商品“BGAスキンケアシリーズ” 発売のお知らせ

GloryInt'lでは長年インナーケア商品を中心として商品開発をし、皆様にご提供してまいりました。その次のステップとしてアウターケアからも皆さまの美と健康をお手伝いできるようにこのたび、BGA スキンケアシリーズの販売を行うこととなりました。詳しくは同梱のご案内をご確認ください。



News 2

皆さまの体験談募集しています!!

商品をご愛飲の皆さまの声を大募集しています。手書きの感想を郵送いただいた方にはささやかなプレゼントも! こんな風に飲むとよかったよ! 体調が変わった! お肌の調子がetc...ぜひ皆さまの声をお送りください。ファスティングにチャレンジされた方には記録表もございますので合わせてご利用ください。



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/

f

i

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

ファストザイム製造工場って
どんなところ!?

ファストザイム仕込み 工場訪問記

グローバル・インターナショナルでは商品への理解を深めていただくために毎年春と秋の年2回、ファストザイムシリーズの製造工場の見学会を開催しています。
が：コロナでなかなか遠出や訪問もはばかれ、中止が続いていたのですが、今年4月19日に3年ぶりに工場見学が開催することができました！
コロナ前とは違い、参加者の人数も限定させていただき、プチ開催となった見学会ですが15名の取り扱い販売店様の方にお越しいただき、弊社こだわりの品質管理や実際の製造過程などを直接ご覧いただきました。
ご参加いただけなかった方がほとんどかと思えますので、今回は工場の様子を少しだけご紹介いたします!!



工場入口でパシャリ。15名の方がご参加くださいました。



工場について

工場があるのは晴れの国としても知られる岡山県。岡山の中央に位置する吉備高原に工場があります。温暖な気候で農作物の育ちも良く、その周辺の野菜、果物を旬の時期に収穫し、工場までの輸送時間をかけることなく鮮度がいい状態で運び仕込みをしています。

原料について。

突然ですがここで問題です！ファストザイムに使われている野菜・果物は何種類でしょう？
① 50種類
② 75種類
③ 100種類
正解は・・・②の75種類です。
この原材料は自生している物や約50件の契約農家さんで大切に育てられています。



農家さんでは酵素農法(※裏表紙参照)という栽培を心掛けています。大切に育てられた野菜・果物は旬の時期に個別の樽で仕込みが開始されます。職人が発酵度合いを見極めながら、長期発酵させています。旬の時期に仕込むのでそれぞれ発酵度合いが違い、工場にはずらつと樽がならんでいます。

黒糖と野菜を交互に重ねた樽では発酵が始まると菌たちが活発になりふつふつとします。攪拌を繰り返して、3年半という長期熟成発酵をさせているんです。こだわりはそれだけではありません！モーターの曲をながし、菌にもリラックスしてもらっています。

上：皆さん熱心に説明を聞いています。
下：モーターが流れて菌もリラックス



1:丁寧に農家さんが収穫します。
2,3:イチゴ、大根が発酵していく様子。
4:発酵したところ。
5:成分分析をしているところ。

参加された方々からは、「すごい!」といったお声や「とてもたのめになった」という嬉しいお声をたくさん頂戴しました。「普段の勉強会では聞けないコアなお話を聞けて参加して良かった」とのお声もいただきました。
私達は食べたものでできています。酵素のチカラを賢く取り入れて、美と健康を持続させましょう!

GLORY Int'l スタッフブログ

いつのまにか余ってしまう? ファストザイムの飲み方の確認とアレンジ方法

フアストザイムシリーズは定期便として、毎月お届けしている方が多くいらっしゃいますが、たまに「余ってしまう」というお声をいただきます。
そんなお客様のために今回はファストザイムの飲み方とおすすめのアレンジ方法をご紹介します。
◆日々の栄養補給として飲用されている方
まずはなかなか習慣化するまで難しいかと思いますが、毎月飲み忘れチェックカレンダーを同封してありますので、ぜひ冷蔵庫などに貼って活用してみてくださいね!
また飽きてしまったら下記レシピのような摂り方もおすすめです。
◆ファスティング用として飲用されている方
ファストザイムはファスティングドリンクとしても有名ですが、日々の栄養補給としての飲用もおすすめです。
ファスティングができない月は、毎日20〜30mlを朝飲んでみてください。水で割っても問題ないですが、原液を舌で舐めると体がゆっくりと飲んでいただくのと体が温まり、1日をエネルギーに過ごせます。

ファストザイムレシピ

ドレッシングにしてサラダと一緒に摂る

オリーブオイル・塩・お酢・ファストザイムを混ぜるだけ!入れる量はお好みですが、酸味の強いスリムなどはお酢がなくても、フルーティーなサラダに仕上がります。

豆乳で割って飲む

水ではなく豆乳で割るだけで、あら不思議!飲むヨーグルトみたいにとろっとなります。私はイオと無調整豆乳の組み合わせがおすすめ。腹持ちもいいので、ぜひ一度お試しください。



MESSAGE



国光 美佳 (くにみつみか)
一般社団法人リンパドックス協会専任講師。
一般社団法人国際食学協会理事「食学ミネラルアドバイザー講座」監修。著書「食べなせや、危険!一食卓はミネラル不足」(三五館シンヤ)『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/>



ファスティングと ミネラルの深い関係

ミネラルはからだの司令塔。カルシウムやマグネシウム、鉄、亜鉛、銅など、100種類以上の元素の総称で、体内の約5%と、含量は微量ですが、それぞれの元素は生理機能を司る重要な役割を担っています。
例えば、カルシウムが不足すると骨が弱くなる、鉄分が足りないと貧血になるといわれるのは、よく聞く話です。しかし、ミネラルにはもう一つ、重要な役割があります。体の生理機能、調節機能をつかさどる酵素の補因子として働きを活性化させる役目です。特に神経・精神への影響も大きいことに注目しています。
しかし、加工食品などの現代食には

ミネラルが不足していることが明らかになったため、抜け落ちるミネラルを雑穀や小魚、海藻、豆類などの食材から補充し、代謝酵素も活性化させることが重要になります。
「ファスティング」によって消化酵素を抑え代謝酵素を活性化していくことは、現代食のミネラル不足対策にもなり、どちらも心身の健康を土台から支えるために必要となります。また、ミネラルなどの栄養素はいかに吸収できるかが重要ですが、「ファスティング」期間に腸を休め、腸や血液の浄化、解毒ができることも、消化吸収を高め、免疫力の回復にもつながります。ぜひ、体の芯から健康を維持していきましょう。

