

# 発酵美学<sup>®</sup>

【はっこうびがく】

2023 | Autumn | Vol. 37



## CONTENTS

防災アイテムもグローリーで！  
防災の日

GLORY Int'l Recipe  
— 竹焼き塩の塩こうじとベジ復アレンジレシピ —

Health&Beauty Specialist  
— 発酵環境は塩で決まる！ —

GLORY Int'l からのお知らせとお客様の声

Disaster Prevention Day

# ローリングストック してありますか？

GLORY Int'l Pickup

## GLORY Int'l からのお知らせ&お客様の声

今回はお客様の声をピックアップしてご紹介いたします。たくさんのお声をいつもありがとうございます。🌟

**本格イタリアンの味！**  
これは美味しいーと思いましたが、甘いトマトの味がそのまま感じられて、添加物が使われていないので変な雑味もありません。しかも素材の味そのままなのに、しっかりと味付けされていて本格イタリアンみたい。リピートします！👍

**ベジ復テンベスープ**  
をリピートしたいお客様より

**竹焼き塩「極」**をご購入いただいたお客様より

**そのままためてもいい**  
酵素玄米をつくるのに、普段の調味に、スポーツ中の塩分補給に、小分けにして持ち歩くほど欠かすことができないひとつになっています。👍

**栄養満点**  
ファスティングの準備食と回復食のために購入しました！栄養たっぷりで自分で作るお粥とは違い満腹感もあり、大満足です！またファスティングをする際は購入します！👍

**News 1**  
**防災セットの詰め替え用が出来ました！ 期間限定**

昨年より販売していて好評の「防災セット」に期間限定で『詰め替え用』を販売いたします。※中身は毎年変更予定です。1年に1度は中身を確認・入れ替えて災害に備えましょう。

**防災セット詰め替え用**  
定価4,104円(税込)  
2023年8月19日～9月10日までの期間限定販売。

**【内容】**

- ・ミューバナデイス 2L 1本
- ・ミューバナデイス 500ml 2本
- ・ファストザイムプラス 10ml 2包
- ・ファストザイムシート 2g 2包
- ・酵素玄米 黒テンベ粥 250g 3袋
- ・ベジ復テンベスープ 180g 3袋



**News 2**  
**『フィットザイムトマト』今年も販売します！**

「ファストザイム」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』を今年も販売します。昨年は10月のご予約開始からたくさんのお客様からご注文いただきました。2023年11月中旬から12月中旬までの数量限定販売となりますので、気になる方はお早めにご注文ください！  
栄養たっぷりの美味しいミニトマトで新しい健康習慣、始めてみませんか？

**フィットザイムトマト1kg**  
3,240円(税込)



**News 3**  
**11月21日(火)GloryInt'l主催のシンポジウム開催！**

この度、横浜にてGloryInt'l主催のシンポジウムを開催いたします。ゲスト講師に杉本学先生、宇多川久美子先生をお招きし、貴重なお話を聞ける大チャンスです！グローリー商品のご愛用者様ならどなたでもご参加いただけますので、是非お誘い合わせの上、お越しください。お申し込み・詳細は下記QRコードを読み取りください。

**第8回 ファスティング&エンザイム機能性シンポジウム**  
～肌は腸を映しだす鏡～肌と腸との関係～  
開催日時：2023年11月21日(火)  
13:00～16:15予定  
会場：ビジョンセンター横浜  
参加費：事前申込2,000円(お土産付)

お申し込みと詳細はこちら



**News 4**  
**いとうゆき先生・弊社代表 藤本によるコラボイベント開催！**

国際食学協会の人気講座『グルテンフリー食学講座』『リビングフード食学講座』を監修する講師いとうゆき先生と弊社代表 藤本健による、コラボイベントです！健康・美容は自分の体にあった食事を選択することから！「食べる健康」「食べない健康」の両観点から、それぞれの重要性をお伝えします！

開催日時：2023年9月23日(土祝)  
11:00～14:30【3部構成】  
会場：秋葉原レンタルスペース  
参加費：6,600円(こだわりランチ付き)  
定員：30名  
問い合わせは国際食学協会  
TEL 0120-490-063まで。

お申し込みと詳細はこちら

ランチ付き!





④ 少し気泡が出てきたら熱成しているサイン。清潔なスプーンで試食してみましょ。塩味のカドが取れて甘い香りと旨み・甘みを感じられれば完成です。

① ボウルに麺と竹焼き塩を入れよく混ぜる。麺のかたまりをしつかりとほぐし、かたまりがなくなるまでまんべんなく混ぜましょ。  
② 水を加えて混ぜる。塩の粒感がなくなればOKです。  
③ 保存容器に入れ、フタをして常温で熱成させる。フタは完全に閉めず少しゆるめておきましょ。直射日光の当たらない場所に置き、常温で熱成させます。夏は1週間、冬は2週間程度。1日1回程度かき混ぜ、水位が下がっていたら加水し、麺が水にひたっている状態を保ちましょ。

### 作り方



■竹焼き塩「極」を使った塩麺の作り方  
生麺：200g  
竹焼き塩「極」：60g(材料全体の約13%分)  
ミューバナデイス(または水)：200ml

塩 こっじは、竹焼き塩「極」を使って作ると格別！「ベジ復アレンジレシピ」は火を使わずにできるので、まだ暑さ残るこの時期にもぴったりです。

きゅうりなどの漬物、マリネ、塩麹レモン鍋など使い道は無限大！

とにかく簡単なので、ぜひみなさんもお気に入り味や食べ方を見つけてください！

②、お豆腐でスンドゥブ風  
ベジ復テンペスープを器に出して、そこに角切りにしたお豆腐1パック(約150g)を投入！レンジで2分加熱すれば夜食にピッタリの腹持ちスープが完成！お好みでタバスコなどをかけると気分はイタリアン風スンドゥブチゲ！

①、野菜コロコロとラタトゥイユ風  
ズッキーニやナス、玉ねぎやパプリカなど好きな野菜を一口大に切り、レンジで4〜5分加熱。お好みで塩コショウをしてから、冷たいままのベジ復テンペスープをかけ、混ぜて完成！そのままでも美味しいですし、冷蔵庫で少し冷やすと、夏にぴったりの冷菜が完成します！

塩麺には、疲労回復、ストレス軽減、美肌、ダイエットなど多くの効果が期待されています。  
竹焼き塩とミューバナデイスを使用すればミネラルもより豊富な塩麺となりますので、ぜひみなさんも作ってみてください！

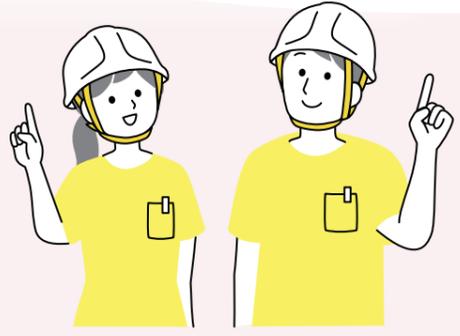
① 注意点  
完成後の塩麺は常温ではなく、冷蔵庫で保管しましょう。発酵が進みすぎると風味が悪くなってしまいます。密閉容器に入れ、毎回清潔なスプーンを使用すれば、冷蔵庫で約1年保存可能です。



■GloryInt'l 特製防災セット (大人1人/1~2日分)  
定価5,500円(税込)  
・いつもみまもる (防災13点セット)  
・ミューバナデイス 2L×1本  
・ミューバナデイス 500ml×2本  
・酵素玄米 黒テンペ粥 250g×4袋  
・ファストザイムプラス 10ml×2包

個包装なので常にカバンに忍ばせておくのも◎ コップ不要で衛生面も安心です。

# 防災の日



ファストザイムプラス 10ml×30包 定価6,804円(税込)

東 京はまだまだ残暑が続いておりますが、皆さまの地域はいかがでしょう？  
今年の夏は全国的にも猛暑が続き、熱中症の話題も多く聞かれました。気象庁は7月末に8〜10月の3カ月予報を発表し、南米ペルー沖の海面水温が上がる「エルニーニョ現象」と温暖化の影響で地球全体の気温が高く、日本も全国的に高温となると発表しています。9月も場合によっては10月も!?という話も...引き続き猛暑日が増える可能性があり、まだまだ熱中症対策は必要不可欠となります。9月に入るこれからの時期は台風や秋雨の時期の大雨に警戒も必要です。

1 防災の日の知られざる理由とは  
9月1日は防災の日ですが、防災の日とは関東大震災が発生した日である他に、理由があったのをご存じですか?! 日本古来の雑節のひとつに「三百十日」(ひゃくとおひゃく)があり、この日が立春(2月4日頃)から数えて210日目で、毎年9月1日頃にあたります。最近では稲も改良されていますが、当時はちょうどこの時期に稲の開花期にあつたため、台風の影響による稲作へのダメージへの警戒やその心構えとして防災の日が定められたとか。また防災の日から1週間は「防災週間」として、国、都、区、市町村、学校や関係諸機関の連携の下で、防災訓練など防災に関する各種行事が全国的に実施されますよ。実は、現在では年に何回か防災の日のようなものが制定されています。たとえば1995年1月17日に発生した「阪神淡路大震災」をきっかけに、毎

年1月17日は「防災とボランティアの日」が定められ、1月15日から1月21日を「防災とボランティア週間」としています。台風だけでなく、豪雨や津波、地震...天災はいつ、どこで起こるかわかりません。備えておきたいアイテムリストとして、ご思いっくのは、お水や保存食(非常食)、ラジオや懐中電灯などでしょうか? 細かく準備をする、衛生品、救急用具、スリッパ、貴重品、ホイッスル、防寒具、雨具なども必要となります。

1 まずはローリングストックから  
災害や食糧危機についてあまり深刻になりすぎるのもよくないですが、何も備蓄しないで過ごすのも心配なところ。まずは生きるために最低限必要な食糧を準備しておくのはいかがでしょう? それには雑誌やTVでも紹介されている『ローリングストック』がおすすすめ。保存食をしつかりと備蓄しておくことも、もちろん大切なことですが、ローリングストックのポイントは、日常生活で消費しながら備蓄すること。普段食べていない保存食にははじめないということも実際あるようなので、普段食べている長期保存可能なものをストックしておくことがおすすすめです。

そこで弊社の特におすすすめなアイテムを2つご紹介! 「酵素玄米黒テンペ粥」「ベジ復テンペスープ」です。特にこの暑さで食欲がない、夏バテ気味という方に



は冷蔵庫で冷やした酵素玄米黒テンペ粥、ベジ復テンペスープを召し上がってみてください。また、酵素玄米黒テンペ粥はお米の甘味も感じられる薄味仕上げなので、後からカレー粉を足したり、味噌を足したりしてバリエーションを楽しめます。左面のレシピのようにトマトスープもアレンジ可能! 最初から味のしつかりしたものを多く保存しておくの後からアレンジするのは難しいので、薄味の保存食がおすすすめです! また、定番のミューバナデイスは軟水で飲みやすいので疲れているときにもすつと体にしみこみます。ファストザイムプラスの分包タイプやシートなども食欲が出ないけど栄養を取りたいときには手軽に栄養補給できるのでおすすすめです。

弊社の防災セットにも入っているの、この機会には是非お試しください。

酵素玄米 黒テンペ粥  
酵素農法で育った玄米、黒米をタンパク質豊富な黒テンペと一緒に炊き上げた贅沢で、身体に優しいお粥です。そのままでも湯煎で温めても美味しくいただけます。消化も良く栄養価も高いので、非常食に最適。

ベジ復テンペスープ  
ファストザイムを使った酵素のチカラで育った美味しいミートマト、白大豆アペ、野菜・竹焼き塩・スパイスをじっくり煮込んで作ったトマトスープです。常温でも美味しく、非常食も飽きずにお召し上がりいただけます。

180g 定価432円(税込)  
250g 定価432円(税込)

※価格は2023年9月現在のものです。10月から価格変更となります。

## Health&Beauty Specialist



下倉 樹 (しもくらいつき)  
調味料工バングェリスト。砂糖、塩、酢、醤油、味噌、みりん、油に特化した選び方講座、メーカー見学会等、調味料の魅力伝える伝道師として活動している。(一社) 国際食学協会「食学調味料講座」監修。

食学調味料講座について詳しくはこちらからアクセス  
URL: <http://www.shokugaku.net/flavoring/>



Hakko life-  
発酵環境は、塩で決まる!  
発酵食品に世間の注目が集まる中、塩は減塩で避ける傾向にある存在です。ただ、発酵過程において塩は他には変えることができない唯一無二。塩分環境が大きく変わります。

まず、塩には保存性を高める効果があります。適切な塩分濃度が増えらることで菌やカビの繁殖を抑制し、腐敗を防ぎます。ただ、菌といつても高い塩分濃度でも増殖する耐塩菌や塩がないと育たない好塩菌にとっては活躍の場所。例えば、味噌や醤油の発酵過程では、耐塩性酵母菌がアルコールを生成し、耐塩性・好塩性の乳酸菌が乳酸を生成することでpHが下がります。塩自体が腐敗を防ぐ役割を果たすだけでなく、塩のお陰で生み出されたアル

このように発酵食品ができる過程で、塩の存在はとても大きなものです。味噌や塩麹をつくる際は、微生物が働きやすい環境を想像しながら塩を選ぶのも面白いですね。

また、ブルーチーズのように高い塩分濃度の環境下で繁殖させたアオカビが、独特の風味を醸成させるなど、発酵過程の中で風味や味わいに寄与する微生物が働きやすいような環境作りにも塩は欠かせません。加えて、塩味があることで風味を強調する役割も果たしています。

コールと乳酸で、長期に保存可能な食品になるのです。