

発酵美学[®]

【はっこうびがく】

2024 | Vol. 42
Winter

20th Anniversary

巴馬の魅力

美と長寿の村
About "BAMA"

CONTENTS

- 5年ぶりのツアー開催
巴馬の魅力
- GLORY Int'l Recipe
— 巴馬火麻ナッツを使った腸活レシピ —
- Health&Beauty Specialist
— 手軽にできる薬膳 —
薬膳から見た長寿の秘訣

GLORY Int'l からのお知らせ

GLORY Int'l からののお知らせ&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。ご感想をいただきます。

毎日食べた
巴馬火麻ナッツを
ご購入いただいた
お客様より

ずっと前から気になっていた
巴馬火麻ナッツ。ごはんにふり
かけのように入れて食べたり納
豆に混ぜたり、トーストした食
パンに乗せてみたりと色々試
しながら食べています！想像
よりもおいしく毎日続けられ
ます。

自然な甘さが心地よい
普段から運動をしているので、
トレーニング後の栄養補給と
して重宝しています。動物性
ロテインが苦手な私にとって
は非常にありがたいです。消化
も良く、体に負担をかけずに栄
養を摂取できるのも魅力的で
す。日々のトレーニングがより
効果的になった気がします。

炭入りの塩
塩おむすびがとっても美味し
いです。海の精も好きだったの
でこれは！という感じです。
※個人の体感であり効果・効能を示す
ものではありませんのでご了承ください。

**麻炭塩をご購入
いただいたお客様
より**

巴馬火麻プロテイン
パイをご購入いた
だいたお客様より

News 1 『ミューバナディス』 新出荷倉庫のご紹介

弊社の始まりの商品でもあり、創業からずっと
人気のあるミューバナディス。2024年11月より
新倉庫からの出荷を開始いたしました。倉庫が
あるのは富士山の標高1000m！ミューバナディス
の井戸のすぐ横です！これに伴い、『水と他
の商品を同時にお届け』の際は、同じ日、時間帯
指定でも商品が別々にお届けになる場合がご
ざいます。ご了承くださいませ。



ミューバナディス
女神様のロゴを
デザインしました

**安心・安全
をお届け** ミューバナディスのPFAS(PFOS及びPFOA)有機フッ素化合物
の検査を実施、国の暫定目標値(50ng/L)以下を下回り、
水質基準をクリアしております。



News 2 『ミューバナディススパークリング』 今期分販売終了！

毎年4月から発売しておりますミューバナディススパーク
リングですが今期分は販売終了いたしました。
2025年4月中旬よりまた販売開始いたしますので、来年ま
で楽しみにお待ちください。



News 3 『フィットザイムトマト』 今年も出荷開始しました！

「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
しています。すでに11月のご予約開始からたくさんのお客様か
らご注文いただいております。注文は12月20日までの100箱限定
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？



糖度8以上
高リコピン
高GABA

フィットザイムトマト1kg
3,240円(税込)



フィットザイムトマトを使った『ベジ復
テンスープ』も好評発売中！
1袋180g 453円(税込)

インスタフォローのお願い♪

GloryInt'l公式
Instagram

BGAスキンケア公式
Instagram

【発酵美学が年2回郵送に。WEB版をご覧ください】
2025年より発酵美学の郵送を年4回→2回にさせていただきます。今後は2月・8月
末の郵送になります。環境に配慮し、ペーパーレス化推進にご協力ください。5月末、11月末は
WEB版で引き続きご覧いただけます。是非最新情報をチェックしてください。

酵素ファスティングの公式LINE
本格的な酵素ファスティングの知識やファスティングに特化した内容を
配信中。是非お友達登録を♪酵素ファスティング研究会の公式LINE→

☆編集後記: 巴馬のお土産のお菓子は甘さひかえめ&素材で好きな味
でした☆
表紙写真: 上は百魔洞、下は巴馬で
有名な龍の形をしている川。
発酵美学の感想や今後取り上げ
欲しい内容などございましたら是非
メールでお送りください。お待ちしております。



ナッツのプチプチがアクセントに、美肌レシピ。

お豆腐にかけるだけでおしゃれて美味しい一品が完成。肉や白身魚、キノコ蒸しなどのソースとしてもおすすめ☆

今 回は、弊社の「**巴马火麻ナッツ**」(ヘンブナッツ)を使った簡単レシピをフレンチ栄養師主宰の坂井美穂先生(下記コラム参照)に教えていただきました！火麻ナッツはお料理やお菓子作りに使うとコクがアップ、栄養価もあるので是非試してみてください。こちらのレシピは加熱しないので、非加熱の火麻ナッツの栄養がそのまま摂れます。

材料 (作りやすい分量)
 トマト 中1個
 巴马火麻ナッツ 大2〜3
 醤油 大3
 黒酢 大2
 砂糖 小2
 胡麻油 大1
 生姜すりおろし 小1

作り方
 トマトをざく切りにして、材料全て混ぜ合わせ完成。



お好きなグラノーラやコーンフレークに混ぜても♡

Gloryおすすめのアイテム

巴马火麻ナッツ

中国巴马地区に「自生」する麻の実。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。オーストラリアやカナダなどのブランドションで作られる麻の実と比べ、その栄養価はなんと10〜100倍ほど高いと報告されています。

手軽に良質なタンパク質 & オメガ3補給!



150g 定価2,160円(税込)



“巴马”の魅力

BAMA TOUR TRAVELOGUE
5年ぶりの開催！行ってきました

参加者からのお声
 藤本代表のお人柄や熱い思いにこの会社の社会的貢献は計り知れない価値のあるものだと思えました。

火麻ナッツはもともと大好きな商品ではありましたが、さらに愛着が湧き、社長の熱い想いと共にお客様にお届けしたいと思いました。

このような体験はとても個人では出来ません。ホントに貴重な体験をさせていただきました。

社長の「人生一度きりですよ！」で決めた巴马ツアー。皆さまのお陰で一生の思い出に残る経験になりました。



な かなか冬らしくならず暖かい日が多かったですが、あつという間に12月！今年最後の発酵美学の発行となりました。

今回は10月末に開催された巴马ツアーの様子をご紹介します！

巴马とは？美と長寿の村

巴马は中国とベトナムの国境地帯にある秘境。美と健康、長寿の村として知られる場所です。その美と長寿の秘訣が「火麻」(ヘンブ)とすることで、弊社ではその火麻のパワーに魅せられ、オメガ3ポイントシリーズとして皆さまへご案内しております。ツアーには、自分で行くにもなかなか行きにくい大変な場所でも現地を見られる！ということも多く、販売店様にお申込み・ご参加いただきました！そのツアーの様子を早速ご紹介します！

1 乗り継いで2日目によく到着
 巴马は秘境だけあって、行くまでの道のりが長く、初日と2日は移動メインです。飛行機、バスや電車を乗り継いで2日目の午後ようやく巴马に到着です。

巴马1つ目のスポットは百魔洞。百魔とは壮族語の「泉の出口」という意味でカルスト地形の鍾乳洞。長寿の郷最強パワースポットともいわれ、長寿を求め、巴马を訪れる人々にとつての聖地ともいわれている場所です。鍾乳洞の中はたくさんの人たちが休憩し、パワーチャージしていました。写真④上部参照

1 ワイルドクラフトの火麻を見学
 ツアー3日目、ついにお待ちかねの火麻を見に西山郷へ。ワイルドクラフトの

火麻を実際に体感していただきました！岩の間に生えている様子からは火麻の持つパワーを感じられたかと思えます。写真⑤
 お楽しみのお食事ですが、巴马の食事に必ず火麻のスープが出てきます。巴马の長寿者は年間15〜20キログラム、1日45グラムも常食していると言われるています。毎日の食事に取り入れているんです！



上：食事は色とりどりの食材が並びます。
 右：火麻のスープ

さて、いよいよ百歳長寿村☆名前の通り、100歳を越える方々がたくさん住んでいるらしいです。写真② 長寿村では世界的にも珍しいカルスト洞窟、水晶宮や、龍の形に見える命河などの見学をしました。どこも現地ならではの貴重なパワースポットです。ツアーでは夕食時に民族ショーを楽しんだりもしました。写真③

1 自然の偉大さを実感

そしてツアー最終日。やはり、皆さんが一番知りたいのは美と長寿の秘訣ですよね。それを学ぶべく長寿博物館を見学し、その後、最後の見学スポット百鳥岩へ。百鳥岩はポートに乗って見学します。水の色全面がエメラルドグリーンで、百鳥岩の中は電気もなく自然の光で照らされ、なんとも言えない神秘的な空間でした！写真①
 ここで巴马ツアーの見学行程は無事に

薬膳から見た長寿の秘訣

「手軽にできる薬膳」
 人間は「適度に潤い、適度に温かく」なければならぬ生き物ですが、その潤いの源泉だったり、温かさの火種のようなのは**腎の中にある**と考えられています。

腎は特に老化現象に現れやすい膀胱・骨・耳とも関係が深く、そのため**生命力を司る臓とも**言われており、腎の力の大きさがQOLの高い生活や長寿に繋がります。

◆腎機能を高める力を持っている食材

黒ごま・黒豆・黒木耳(へちまくらげ)
 海苔・ブルーベリー・プロقوقコリ
 キャベツ・山芋・栗・胡桃など



生活に取り入れやすい形で美味しくエイジングケア出来るのはとても良い事ですね。
 上記のレシピも参考にさせていただきます。



坂井 美穂
 国際中医薬膳師
 国際食学協会 特別講師
 東京健康科学専門学校 非常勤講師
 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。
 著書「きれいになる インナーケレンジング食事術」(A&F出版)、「血めぐり薬膳」(A&F出版)、「かんたんフレンチ薬膳」(主婦と生活社)

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://french-yakuzen.com/>

紙面ではなかなかすべてをお伝え出来ないで、ブログと動画も作成しました！ぜひご確認いただき、巴马の魅力を感じてください☆

続きはWEBで!

終了しました。ご参加いただいた方には現地ならではのパワーや文化を感じていただけたかと思っております！ご参加いただきありがとうございました。

火麻の自生している西山郷の前で、弊社代表と営業スタッフ3名、15名の参加者の皆様。

巴马火麻を使ったアイテム

完全植物性のヘンブプロテインを中心に火麻ナッツなどを配合。高プロテイン、グルテンフリーですべての方が安心・美味しく、手軽に食べられるスペシャル植物性プロテインパウダー。

麻炭塩 匠
 巴马産の火麻茎を「伊香賀式」で焼き上げたテトックス効果の高い麻炭を伊豆大島の清らかな海水を太陽と風と火の力を使った塩とブレンドしました。

100g 定価950円(税込)
 1本30g 定価432円(税込)
 10本入り定価4,320円(税込)

【ツアーについて】次回は2026年秋を予定しております。ご参加できる人数には限りがあります。※弊社とお取引がある方(販売店様)のみの参加とさせていただきます。