



# 「本物の酵素」の力で、健康&美容に最適!

だいぶ前になりますが、新潟県妙高市に行ってきました。早朝4時半に起床し、現地に到着するまで約6時間。私にとってはぶっしても行きたかった場所でした。その場所とは、当店で愛飲者が多く、リピート率もとても高い、**野草野菜酵素原液「酵草源」(じょうそうげん)**の製造現場でした。到着後、専用の契約農場に行きました。それがまた山の奥地。まさに大自然。すぐ隣にはキレイな小川が流れていて、空気が本当に美味しかったです。畑はもちろん無農薬。私もその場で収穫した野菜をモグモグ食べましたよ。『うまい!』の一言に尽きました。製造工場もしっかりと見てきました。ここでは一切写真撮影は禁止。まあ当たり前ですよね。何十年と培ってきた技術やノウハウを簡単に外に出すわけにはいきませよな。



大自然の中の「専用の契約農場」



完全無農薬で手間暇かけて心を込めて育てていました

実際、工場の中は清潔そのもの。完全防備の服に着替えて、エアシャワーを浴びてから中に入ります。運ばれた野菜などは放射能検査、農薬検査などしっかりと検査した後、更に人間の目で異物混入がないか一つひとつ念入りにチェックします。そして、すべての検査に合格したら6種類以上の野草・野菜・果物を約1年間かけて発酵・熟成させるのです。しかもその間はフラスコに音楽を流した部屋で1日6時間も専属の担当者がその発酵素原液を攪拌し続けるのです。ちなみに攪拌できるのは女性のみ。男性はどうしても力任せに攪拌してしまうのでダメだそうです(笑)。こうして栽培から製品完成まで約2年かけて手間暇を惜しまず丁寧に作られたのが「**酵草源**」なのです。最近、「酵素」がちよっとしたブームですが、多くの方のお話を聞いてみると、ただ価格が安いだけで効果がイマイちな粗悪品がとんでも多いと実感しています。くれぐれもご注意くださいくださいね! 毎日、継続して飲むことにより、腸内環境が整えられて免疫力がアップし、元氣&健康なカラダへと導かれるでしょう。また、張りのある艶やかなお肌になったと喜ばれることが多いのも特長です。ぜひ、本物の酵素のチカラを実感してください!

## ★誰でも簡単!薬膳料理の本なら「東洋医学」!

### 「東洋医学で食養生」(世界文化社)

- ◆以前もご紹介した、店主お気に入りの食養生の本です。何となく初心者にもわかりやすい(ど)でも見かける食材が沢山掲載されているのがいいですね。
- ◆漢方における食養生の理論も気軽に勉強出来ちゃいます。
- ◆気虚・血虚など体質別に食材料理が写真入りで詳しく載っているので、読んだその日から薬膳料理が作れますよ。
- ◆アレルギー、冷え性、お肌のトラブルなど症状別に摂取すべき食材なども簡単にわかります。
- ◆身体は普段食べているものからできています。そのことを再認識させたいですね。
- ◆もちろん当店にも見本として置いてありますので、興味ある方は一度ご覧くださる。当店は販売していませんが、お近くの書店・インターネットでお買いくたわー!



¥1800(税別)

## ～こえん堂店主のひとり言～

- ◆様々な漢方の面白い情報がゲットできる「COCOKARA 中医学」というサイトが5月下旬より公開されました。体質チェック、お悩み症状などいろいろな漢方情報が簡単に手に入ります。ぜひ一度、「ココカラ中医学」で検索してみてくださいね♪
- ◆右の記事に書いた「酵草源」、本当にスゴイです。便秘・下痢などの「腸」の症状だけでなく、アトピー性皮膚炎・ジンマシンなどの皮膚症状や高齢者の体力回復など様々な症状の方に好評です。私自身も仕事前後に1日2回、イサゴールプラスと MRE 輝源に溶かして毎日飲んでます。おかげで快便・快食・快眠と元氣いっぱいです。調子が良いのでたまにお酒を飲みすぎてしまうのがイケない癖ですが…(笑)やはり、腸内環境をしっかりと整えることは本当に大切なんだなあ、つくづく実感する毎日です。
- ◆漢方相談は、「ご予約」していただいた方を優先しています。これは、できる限り来店される方をお待たせしないようにするためです。お手数ですが、ご協力の程宜しく願いいたします。
- ◆当店で一度ご相談された方に漢方薬・健康食品などの**垂送**も承っています。代金は銀行振り込み(当店指定銀行)でお願いしています。総額1万円以上で**送料は「無料」**です。



困ったときにこのチカラ!