

それいゆ設立25周年 感謝キャンペーン

・期間・
2020年9月1日～
9月30日まで

素敵なプレゼント!!

9月でそれいゆは、設立25周年を迎えます。これも皆様のご愛顧のおかげと心より感謝申し上げます。
感謝の気持ちを込めて、素敵なお品を用意しました。

ポケットが5つも付いた実用的な「マルチコットンバッグ」と、コンパクトな「真空ステンレスボトル」をプレゼント！

5,500円以上お買い上げの方



マルチ
コットンバッグ
プレゼント！



それいゆロゴ入りのかわいいコットンバッグ(マチ付き)
ポケットが前面に3つ、背面に2つ付いているので、
収納バッグとしてもご利用できます。

【サイズ】 約240×280×180mm(開口470mm)
【素材】 綿(12オンス)、綿

10,000円以上お買い上げの方

or

新規定期ご入会の方



真空
ステンレス
ボトル
プレゼント！



【サイズ】 φ57×217mm
【容量】 340ml
【素材】 ステンレス、ポリプロピレン、シリコンゴム
化粧箱入(225×63×63mm)
※JIS規格に基づくJIS S 2053の保温効力試験済み

定期購入コースとは
特別価格＆送料無料となる毎月自動的にお届けの、お得で便利な
コースです。詳しくは別紙カタログをご覧いただきか、お電話で
お問い合わせください。

- 感謝キャンペーンは、お一人様につき1回のご利用とさせていただきます。
- キャンペーンは、プレゼントがなくなり次第終了いたします。ご了承ください。

ご注文・お問い合わせ
受付時間 9:00～17:30

0120-20-4120 FAX 0120-20-6662
<https://www.kenko-soleil.com/>



それいゆ
はとむぎ
おいしく健康。

それいゆ株式会社
〒630-8423 奈良市出屋敷町141-1

それいゆ はとむぎ

健康
通信

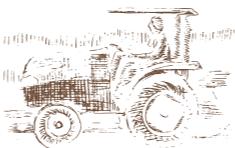
日増しに秋の気配が濃くなってまいりました。皆様にはお元気でお過ごしのことと存じます。今月はそれいゆ設立25周年、感謝キャンペーンを実施いたします。素敵なお品をご用意してスタッフ一同心よりご注文をお待ち申し上げます。

季節の変わり目です、皆様にはどうぞお気をつけてお過ごしくださいませ。

はとむぎSeafoodマリネ



はとむぎ有機栽培日誌 [4]



〈雨上がり「はとむぎ」の状態を観て回る社長〉

【はとむぎの実の着色の変化】



はとむぎ茶 おいしいね！

お客様のお声

「活性はとむぎ美人茶」ご愛用のお客様のお声

小学4年生の息子が

イボが多く、スポーツをする時に痛む所なので…皮膚科で焼いているのですが、とても痛い治療なので本人も「活性はとむぎ美人茶」で良くなるのなら飲み始めたいというので。甥っ子も長年愛飲しているので今後つづけて飲ませたいと思います。

北海道 40歳 女性

健康生活のため

「国産ほうじ粒」は香ばしく3歳の息子と一緒におやつ代わりに食べています。とてもおいしいです。「活性はとむぎ美人茶」もパックを開けた時の香ばしいかおり、とても美味しく飲んでいます。

北海道 34歳 女性

子供にも安心、オーガニック、
ノンカフェインの「活性はとむぎ美人茶」



肌荒れ対策

昨年夏、娘の結婚が決まりました。娘の肌が特に額が荒れているのに気付き「これはいけない！」美しい花嫁さん？になってもらわねばと。「活性はとむぎ美人茶」と「国産はとむぎ炊飯器用」で応援しました。おかげ様でコロナ渦の中、大変気をつかう結婚式となりましたが、今年3月花嫁さんは無事、間に合い輝くような？きれいな肌で最高の笑顔を見せてくれました。それいゆさんありがとうございます。

和歌山県 55歳 女性

娘のイボが気になり

娘のイボが気になり購入させていただきました。飲みはじめてすぐに効果を感じました。1ヶ月程飲み続け、10個あった水イボはほぼなくなりました。これからも愛用させていただきたいと思います。丁寧な折り紙のプレゼントはとてもほっこりしますし、子どもたちもとても喜んでいます。ありがとうございます。

新潟県 女性

秋です「肺」を潤し元気に過ごしましょう

秋の季節は立秋から立冬までの3ヵ月間をいいます。初秋では残暑が続きますが徐々に涼しくなると空気が乾燥し、呼吸により外気と通じている「肺」も乾燥することになります。「肺」は乾燥を嫌い、潤いを好む臓器ですからこの時期にしっかりと潤し、「肺」の機能をよくしましょう。

東洋医学では「五行説」というものがあり、秋を色で表すと「白」、味で表すと「辛味」、臓器で表すと「肺」、感情で表すと「悲しみ」となります。秋になると何となく悲しくなるという人は「肺」に潤いがなく機能が低下しているのかも知れません。



残暑の頃はキュウリ、トマト、ナスなど、晩秋には豆腐、豆乳、湯葉などの大豆食品、冬瓜、蓮根、大根、かぶ、山芋、さつま芋、里芋、カボチャ、鶏肉、鶏卵、貝柱、ゆり根、はとむぎ、梨、イチジク、ハチミツ、など。そして旬の柿や枝豆、イチジクなどをたべましょう。

〈表紙の「はとむぎSeafoodマリネ」レシピ〉

暑い夏には「気・血・水」が失われやすくなります。これから季節はこれらを補ってくれる魚介類と緑黄色野菜、ハトムギなどで作る彩マリネは夏バテ予防になります。



①

材料
茹でハトムギ、ほたて、いか、えび、赤パプリカ、黄パプリカ、紫玉ねぎなどお好みの緑黄色野菜、レモン汁、オリーブオイル、岩塩

⇒



⇒



⇒



②魚介類は塩水でさっと茹で、食べやすい大きさに切る。彩り野菜は5mm角に切る。
③それぞれの材料にオリーブオイル、レモン・岩塩で味付けをする。
④プレートに盛りつける。
*ゆでハトムギの作り方



「肺」に潤いを与える強くするためには、深呼吸によってきれいな空気をいっぱい吸いこむこと。また秋は日照時間が短くなるので日中にしっかりと太陽を浴び、太陽エネルギーからも元気をいただきましょう。食べ物では秋の白い食材は「肺」に潤いを与え、黄色い食材は粘膜を強くしますので積極的に食べましょう。

秋は「肺」と関係が深い大腸も機能が低下すると考えられています。旬のさつま芋は食物繊維が多く腸の解毒に役立ち、吹き出物など肌荒れの予防にもなります。

秋に美味しい「はとむぎ」料理

秋の薬膳では、肺や気管支を乾燥から守り、しっかりと潤してくれる食材を使います。薬膳とは漢方の考え方を基に季節や体の調子に合わせて食材を選んで作ることです。例えば秋に空咳が出やすい人は鼻やのどに潤いを補う蓮根や長芋、ゆり根、梨などをおすすめします。またカリンのハチミツ漬けを温かいお湯に溶かして飲んだり、白キクラゲと梨のコンポートなどは、のどの不快感を和らげてくれます。



「はとむぎ炊飯器用
2割入りのご飯

「はとむぎと白きくらげのデザート」レシピ



材料(4人分)

ハトムギ粒……30 g
白きくらげ……10 g
梨……………1/2個
クコの実……適量
レモン汁……適量
ハチミツ…大さじ2



①ハトムギをきれいに洗い、水に浸ける。
白きくらげは水に浸け、石づきを取り食べやすい大きさにちぎる。
②ハトムギと白きくらげと一緒に、コトコトと柔らかくなるまで煮る。
③一口大に切った梨も鍋に入れて10分ほど煮る。
④柔らかくなったらクコの実、ハチミツ、レモンで味をととのえる。

キウイとリンゴの美肌ジュース

手作りジュースはとても美味しいものです。美味しさだけではなく腸内環境を整えてお肌をきれいにするとといわれているジュースが今流行っています。それはキウイとリンゴを合わせたジュースで、ビタミンCが豊富に含

まれているためシミ予防とアンチエイジングに良いと話題です。

またこの組み合わせは、余分なカリウムの排泄を促し、新陳代謝を活発にさせるため老廃物排出にも役立ちます。



はとむぎ美人で1日の生活リズムを



はとむぎ美人
150 g (2.5g×60包)
価格 4,644円(税込)



サンプル有り



フルーツ酵素

6つの原料のビューティバランス

3種類のハトムギ

- ①国産はとむぎ
- ②国産有機はとむぎ若葉
- ③国産有機殻付きはとむぎ
- ④フルーツ酵素
- ⑤オリゴ糖
- ⑥有胞子性乳酸菌

大和の古刹を歩く

vol.140



福智院と奈良ホテル

(ふくちいん・ならホテル) 奈良市福智院町46・奈良市高畠町1096
奈良町界隈にある福智院と奈良ホテルに行きました。福智院は真言律宗の寺院で鎌倉時代に叡尊により再興。本堂中央に「地蔵大仏」といわれる巨大な地蔵菩薩様がどっしりお座になられている古刹です。そしてすぐ近くに位置する奈良ホテルは創設114年もの歴史があり、当初は関西の迎賓館といわれ、エドワード英国皇太子、アインシュタイン、ヘレンケラー女史など世界的著名人も多く来館されています。



本尊(国、重要文化財)
1203年(鎌倉時代)造立、地蔵菩薩坐像は像高2.73m、台座から6.7m、千体仏舟型光背を持つ、とても珍しい地蔵像です。別名「地蔵大仏」と呼ばれているそうです。



石仏・五輪塔
本堂の南側にたくさんの中仏や五輪塔が並んでいます。



手水舎と地蔵



階段
ロビーに入ると正面に赤い毛氈が敷かれた階段があります。



奈良ホテル
創設は明治39年、木造瓦葺建築で、内装は桃山風の重厚感が溢れ、和洋折衷の美しい佇まいは今も変わらず素敵です。歴代の皇族の方も宿泊されています。



アインシュタインが弾いたピアノ



このお庭に奈良公園の鹿が遊びに来ます。

ほっと一息

朝夕の涼しさにほっとする反面、真っ赤に燃える太陽がなくなるのは寂しいです。私の気質は「火」、その中でも「太陽タイプ」だそうです。このタイプは人を温める情熱的な面を持っているとか。これから先、老いても真夏の太陽のごとく情熱的に生きてまいりましょう。

会長 竹川梅子

