

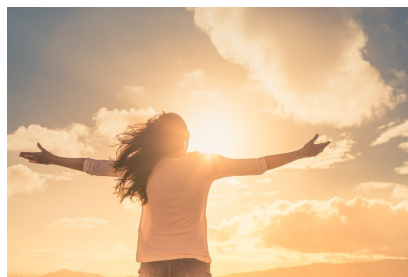
カムナ通信

vol.77



発行日: 令和7年11月1日
(毎月1日発行)
発行人: 青木敬司
株式会社カムナ・プランニング
〒100-0001 東京都文京区目白
台2-9-7-503
電話: 03-3942-8633
info@kamuna-p.jp
<http://kamuna-p.jp/>

コピー、転載、引用、配布
はご自由どうぞ。



こんにちは。いよいよ冬のはじまり11月を迎えました。7日は立冬で木枯らしが吹きはじめ、木々の葉が落ち、初雪の便りも聞こえてくることでしょう。22日は小雪で、冷え込みは一層厳しくなります。気温と共に免疫も下がりがちですので、あたためたい格好をしてお過ごしください。

さて今回は、創業以来の自信作と言える新商品のサプリメント「シングロウス」をご紹介します。弊社で開発する商品は、研究開発のパートナーである山梨浩利さんといわれています。山梨さんは、1990年頃に波動測定器が日本に上陸した後、誰もが驚くほど高い精度で計測したことで注目された波動オペレーターです。その精度は人間業とは思えないレベルでしたので、計測している時の脳波を工学博士が調べたところ、「ご臨終の脳波」を示し、まさに「神業」「超能力」と一躍有名になりました。山梨さんは様々な物質が持つエネルギー的な特性を調べ上げて体系化し、持ち前の科学的思考で組み合わせては常識を超える開発を次々に行い、食品業界を中心に多くの実績を上げました。

今回のお題は「生命力を引き出すエネルギーの満ちるサプリメント」の開発です。いまでも多くの人々は、様々なストレスを抱えて心身ともに疲弊し、本来備わる生命力を発揮できていないようです。2人に1人ががんを患っているのが現実です。こんな時代だからこそ、生命力を引き出すサプリメントを開発してお役に立ちたいと心に決め、ようやく完成させることができました。

フーズと呼ばれる、アメリカ国立がん研究所が中心となって提唱した、がん予防効果が期待される食品で、野菜の中の王様として高く評価されている、にんにく、たまねぎ、しょうがを用いています。これらの食材を選んだ理由は、硫黄(含硫化物)を多く含んでいるからです。この硫黄こそが生命力を発揮する鍵を握っています。これらをホールのまま、自らに備わる酵素で熟成させ、熟成の極みである完熟を超えた超熟成を行い、その後に麹発酵、さらに乳酸発酵を行います。自然の摂理に則した独自の二段階発酵です。このようにすることで原材料に含まれる天然由来の機能性成分ファイトケミカルを損なわないようにしています。大自​​然の叡智とも言える天然由来の機能性成分と、微生物が発酵のプロセスで生み出す夢の天然成分バイオジェニックスを取り入れることで、病や不調と縁のない体づくりにお役立ていただきたいと思っています。

商品を開発する際には品質管理の一環として「HADO-Value計測値」による評価を行っています。サプリメント開発の重要な指標となる項目「免疫」の値は、過去最高の+108を示しました(+20~+30までの4段階評価)。山梨さんと研究開発を始めた10年前の最高値が+15、その後開発した「くま笹桂素ウィルプラス」が+10の時から、「シングロウス」は大きく進化を遂げることでできたという訳です(ちなみに「腸内常在菌」は+19、「血液循環」は+106)。「+108」を超えても嬉しいことでした。早速モニターをしたところ、たくさんの反響をいただき、満を持して登場と相成りました。

自らに備わる生命力を十分に発揮していただき、元気はつらつと笑顔で毎日を送っていただきましたら幸いです。いつもありがとうございます。

原材料には、デザイナー
株式会社カムナ・プランニング 青木敬司

こんな方にオススメ！



- 元気がでない ●すぐに疲れを感じる
- 体の不調が気になる ●疲れが取れない
- 体力に自信がない ●気分の浮き沈みがある
- お腹の環境がよくない ●冷えに弱い ●めぐりが滞りがち ●ストレスに弱い ●積極的な人生をおくりたい ●潜在能力を発揮したい etc

NEWS & TOPIC KAMUNA PRODUCTS



大自然の叡智で“生命エネルギー”を全開に！

INOCHI no KAGAYAKI

SYM GROWTH シングロウス

シングロウスは、一人ひとりに本来備わる生命エネルギーを最大限に発揮させるために、日本に古くから伝わる発酵技術を用いて開発されたサプリメントです。原材料には、デザイナーフーズ(※)と定義された、野菜の中の王様として高く評価されている、にんにく、たまねぎ、しょうがを用いています。これらを自らに備わる酵素で熟成させ、熟成の極みである完熟を超えた超熟成を行い、その後麹発酵、乳酸発酵の二段階発酵を行っています。このような自然の摂理に則した発酵方法を用いることで、原材料に含まれる天然由来の機能性成分ファイトケミカルを損なわないようにしています。大自​​然の叡智とも言える天然由来の機能性成分と、微生物が発酵のプロセスで生み出す夢の天然成分バイオジェニックスを取り入れ、元気はつらつと笑顔で充実した毎日を送りましょう。 ※デザイナーフーズは、アメリカ国立がん研究所が中心となって提唱した、がん予防効果が期待される食品です。

生命エネルギーを旺盛にする天然由来の食品原料



にんにく: 古くからスタミナアップに用いられてきた食材。代表的成分“アリシン”はビタミンB1と結びつき吸収を高め、エネルギー効率をよくして疲労回復を早めます。自己発酵させた発酵黒にんにくは不快臭が少なく、抗酸化力は生にんにくと比べ約10倍、ポリフェノールは約10倍になることが明らかになっています。



たまねぎ: 古代エジプトのピラミッド建設の際に、滋養食品としてにんにくと共に支給されていた食材。ケルセチンやシクロアリニンなどの含硫化合物の健康効果が知られ、ケルセチンは高い抗酸化性が生活習慣による不調の予防に、シクロアリニンは、めぐりを促す作用に優れます。自己発酵させるとシクロアリニンは生と比べて30倍に。



しょうが: 世界各地で香辛料や民間療法に用いられている食材。ジンゲロールとショウガオールの優れた抗酸化性や抗炎症性、抗菌性、ほかほか効果が知られ、若者男女に喜ばれています。自己発酵させた黒しょうがは、ほかほか成分のショウガオールが、生しょうがに比べ約57倍、乾燥しょうがの15倍になることが分かっています。

超熟成からの二段階発酵はまさに“大自然の叡智”

シングロウスは、主な原材料であるにんにく、たまねぎ、しょうがを、自らに備わる酵素の働きでホールのまま熟成させ、熟成の極みである完熟を超えた超熟成を行い、その後麹発酵、乳酸発酵の二段階発酵を行っています。麹菌による好気発酵で素材を細かく分解して栄養素を吸収しやすい状態にし、さらに乳酸菌による嫌気発酵では、味噌をつくるようなプロセスで栄養素の再合成が進みながら熟成します。超熟成からの二段階発酵は、日本に古くから伝わる、まさに大自然の叡智を応用した製法です。



■ シングロウス 8,640円(税込)

180粒入 (46.8g入、1粒260mg)

飲み方: 1日に6粒を目安に、お水またはぬるま湯でお召し上がりください。

原材料名: 発酵黒たまねぎパウダー(国内製造)、発酵黒ニンニクパウダー、風化貝粉末、オニオンピールパウダー、発酵黒ショウガパウダー

栄養成分表示(1粒あたり): エネルギー0.80kcal、たんぱく質0.033g、脂質0.002g、炭水化物0.162g、食塩相当量0.0006g



Information & 広場

シングロウスにまつわる気になるおはなし



■「シングロウス」の開発者

波動研究家 山梨浩利さんからのメッセージ

シングロウスを開発するにあたり注目していた元素が硫黄(含硫化合物)です。硫黄は、健康を支える上で重要な役割があるからです。硫黄のニオイで代表される食材はにんにくで、わさびや玉ねぎも同様です。キャバツの甘みや旨み、おでんの大根の旨みは、まさに硫黄の味です。



山梨浩利さん

シングロウスの主な原材料は、デザイナーフーズと定義された、野菜の中の王様として高く評価されているにんにくや玉ねぎ、しょうがといった硫黄を含む野菜です。にんにくや玉ねぎのような球根、しょうがは根っこ、これらはいのちの源と言えます。これらを自然の摂理に則した方法で発酵させ、素材に含まれる天然由来の機能性成分、すなわちファイトケミカルを損なわないようにしています。こうして取り入れることが健康を支える上で最も大切です。これがシングロウスの最大の特長と言えるでしょう。

具体的には、素材に備わる酵素の働きで、自然の姿のまま少しずつ熟成、発酵させます。こうすると食材自体が永眠的なプロセスを辿ります。素材の良さを損なわずに熟成させる、いわゆる完熟の極みです。その後に麹菌を用いて発酵させます。麹菌の発酵は酸化反応ですから、私達が食べ物を咀嚼してバラバラにする行為と似ています。分子や元素の状態に分解していくのが麹菌による好気発酵で、私たちが自分で咀嚼する以上に吸収しやすい状態にしてくれます。

そして最後は乳酸菌を加えて嫌気発酵をします。これは味噌をつくるような発酵です。熟成させる工程でもありますが、私たちの食べる行為に置き換えると、食べたものを腸内で嫌気発酵させて合成反応が始まることと同様です。これらの工程を2か月間かけて行います。熟成の極みである完熟を超えた超熟成、そこからの麹発酵、乳酸発酵を行う二段階発酵です。このような自然の摂理に則した発酵方法でにんにくや玉ねぎ、しょうがを発酵させてつくっ

たのがシングロウスです。

シングロウスの“グロウス(Growth)”は、成長や育むという意味です。微生物や酵素、大自然の産物を、自然の摂理に則した状態で体内に取り入れ、生体および細胞に大自然の摂理や法則(インテリジェンス)を学習させることが、生命活動を正しく営むうえで必要な“育”だと考えています。

■よろこびの声がいっぱい！ シングロウス編

・季節の変わり目は必ずと言って良いほど体調を崩していましたが、今年はそれがありませんでした。・シングロウスは、からだの隅々まで活性化する働きがあるように感じます。・仕事でハードな日々が続いてもあまり疲れを感じません。若い頃のように踏ん張りがききます。・歯茎がぐらぐらして諦めるように言われていましたが、いつの間にか腫れも痛みも違和感も無くなりました。・熱っぽかったのでシングロウスを10粒飲んだら次第に体がラクになって仕事を休まなくてすみました。・シングロウスを飲み始めてから肌の調子がとても良いです。肌がワントーン明るくなりました。・トイレタイムがスムーズになりました。・シングロウスを飲み始めてから体が冷えません。・とにかくお腹が空きます(笑)そして何でも美味しく感じるようになりました。・毎日快便です♪食べすぎても朝はいつもスッキリ。めっちゃ調子が良いです。

■今月のプレゼントは「シンヨースイ」です！

商品をお買い求めいただいた方にもちろんプレゼントしている恒例の企画。今月は母胎で安らぐ赤ちゃんをイメージして開発した入浴液「シンヨースイ」(20ml・1回分)をプレゼントしています。地球のバイブレーション(7.8Hz)との共鳴を促して心身共に深いリラックスをもたらし、生命情報を全身にフィードバックするレゾナンスバスです。ぜひお楽しみください。(2025年11月28日発送分まで)



シンヨースイ
(20ml・1回分)

シンヨースイ 300ml入(15回分) 4,620円(税込)

感動のおすそ分け

本書で向きあえば道はひらかれる

今月の一冊で取り上げた本に登場する冷徹な女、小野寺せつなのセリフは、今でも私の心に響いています。信念をストリートに表現するあまり人とぶつかるタイプの女性ですが、その思いは純粹で、本書で正面から向き合うからこそ生まれる言葉と思えるからです。少し語気が強いですが、その一部を抜粋してご紹介いたします。(ネタバレ箇所は省略)

育児放棄の疑いのある家の家事代行をした帰り際のやりとり……「親を信じすぎないで。(中略)子供を想わない親はいないとか言う人がいるけど、あれはたまたま良い環境に生まれて、問題なく生きてこられた運のいい人たちだから。親に痛めつけられたり捨てられたりした子供がそれを聞いたら、どれだけ爪はじきにされた気持ちになるか想像できない人間だから。耳を貸さないで。親は血がつながってだけのただの人間だってこと、わかっておいて」この後、激しい言い合いに発展しますが、この時のやりとりがやがて大きな意味を持ちます。

29歳の若さで亡くなった春彦をよく知る友人男性を交えて泣きながら言い合うくだり……「さっきから聞いてれば、あんた、春彦が死んだのは自分のせいであってほしいの？(中略)あんたはどれだけの自己中なの、あんたの目の前にいるのは春彦のお姉さんなんだよ。そんなこと言われてどんな気持ちになるのか少しは考えた？あんたはいつもそうだ。(中略)春彦の気持ちは少しも考えてない。春彦が抱えてるものを知ろうともしない」(中略)

「わからないよ。家族だって、恋人だって、友達だって、同じ家に住んでたってセックスしてたって人間は自分以外の人間のことは何ひとつわかるわけないんだよ。わかったような気がしてもそれはただの思い込みだ」(中略)

「誰だって好きで生まれてくるわけじゃない。勝手に生まれてきせられてどことどう育つかも、どんな目に遭うかも選べない。だったら死に方は自分で選んでもいいと私は思う。命も人生もその人だけのものなんだから、それくらいはゆるされていい」

世の中は「きれいなこと」がまかり通り、何かと「正しい(政治的妥当性)」を押し付ける風潮も加わり、本書で語り合うことを避ける傾向があるように思えます。人生における正しさは自らつかむもので、境遇は人それぞれですから、分かり合えることはほんの一握りかも知れません。だからこそ縁あって出会える人には思いを素直に伝えることは大事だと思えます。こうしてお互いの人生が新しく創造されていくことこそ人生の醍醐味と感じる今日この頃です。

今月の1冊

カフネ

阿部暁子 著

講談社

ふだん小説を読まない私がスタッフからの強い勧めで手にした一冊。2025年の本屋大賞を受賞した話題作です。物語は、最愛の弟を29歳の若さで失った法務局に勤める姉と、弟の元恋人で家事代行サービスの会社に勤める冷徹な女性を中心に展開します。悲しみの最中に明らかになる、弟が遺した遺言書、そして死後に届く姉への誕生日プレゼントは、まるで時空を超えた迷路に迷い込んだかのようです。家事代行サービスでパートナーを組んだ二人は、利用者の生活を通して現代社会の光と闇に遭遇します。この厳しい現実を前に意見をぶつけあう二人。冷徹な元恋人に支えられながら、姉の意識が根本から変わりはじめます。本の帯には「おいしい」と泣くことから再生は始まる」と。「カフネ」とは、愛する人の髪に指を通す仕草の意。人生とは、ご縁のある人に寄り添い、支え合いながら道なき道を歩み続けるものなのでしょう。この本を勧めたスタッフは、泣きっぱなしで最後まで一気に読んだそうです。小説を読まない人にもおすすめしたい一冊です。



カムナ・ナウ

先日スマホを新しく買って買い替えました。

まわりからはそんなに古いのまだ使ってるのなんて言われていました。新しくするつもりはなかったのですが、人気のテーマパークに行くことになりチケットを入手しようとしたところ、スマホが古すぎてアプリが入れられず……。壊れてないのにもったいないなあと思いましたが、いざ新しくしたら画面は見やすいし、写真がとてもしゃべりにも感動しました！これからカメラの楽しみが増えそうです。(ゆ)